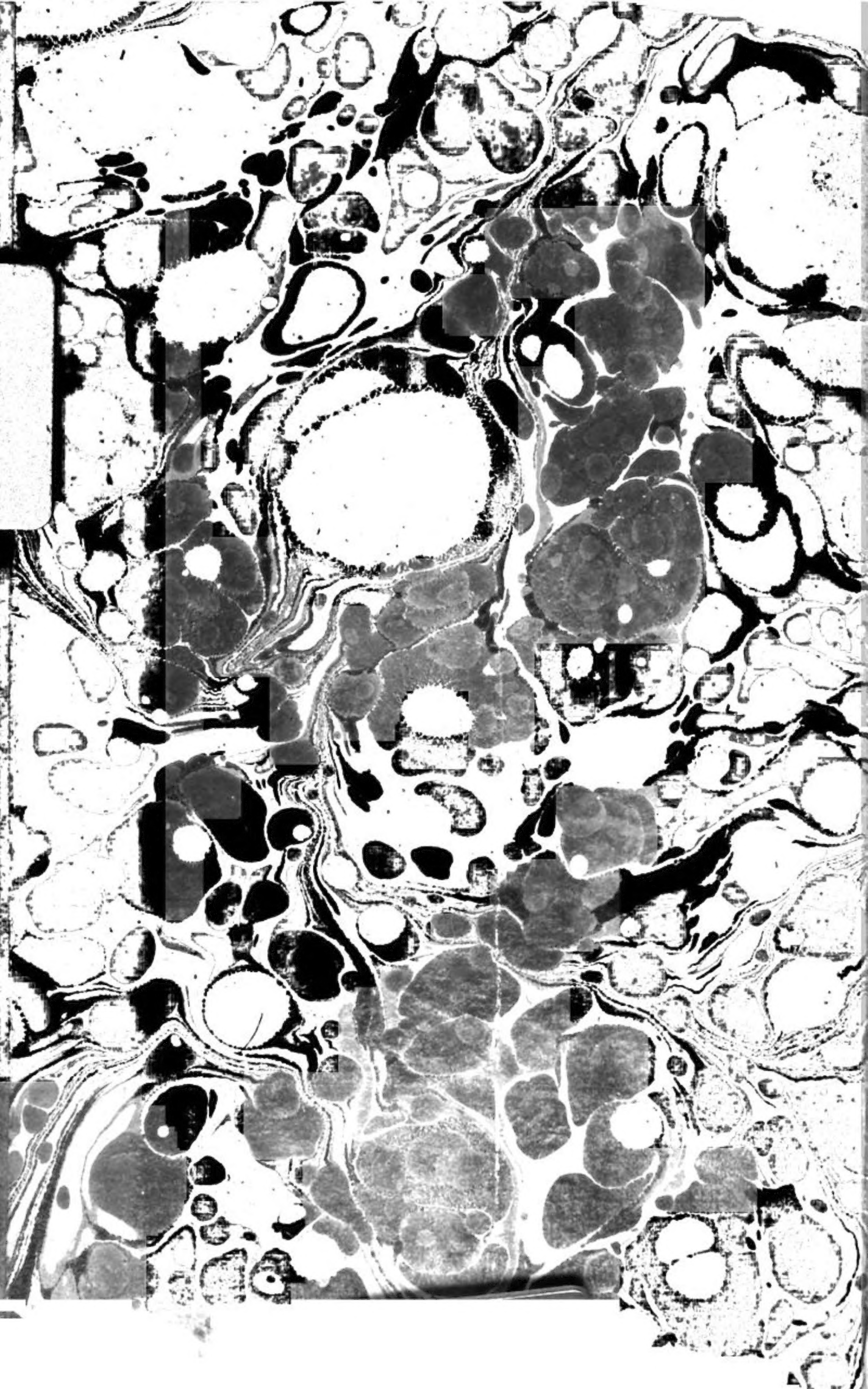
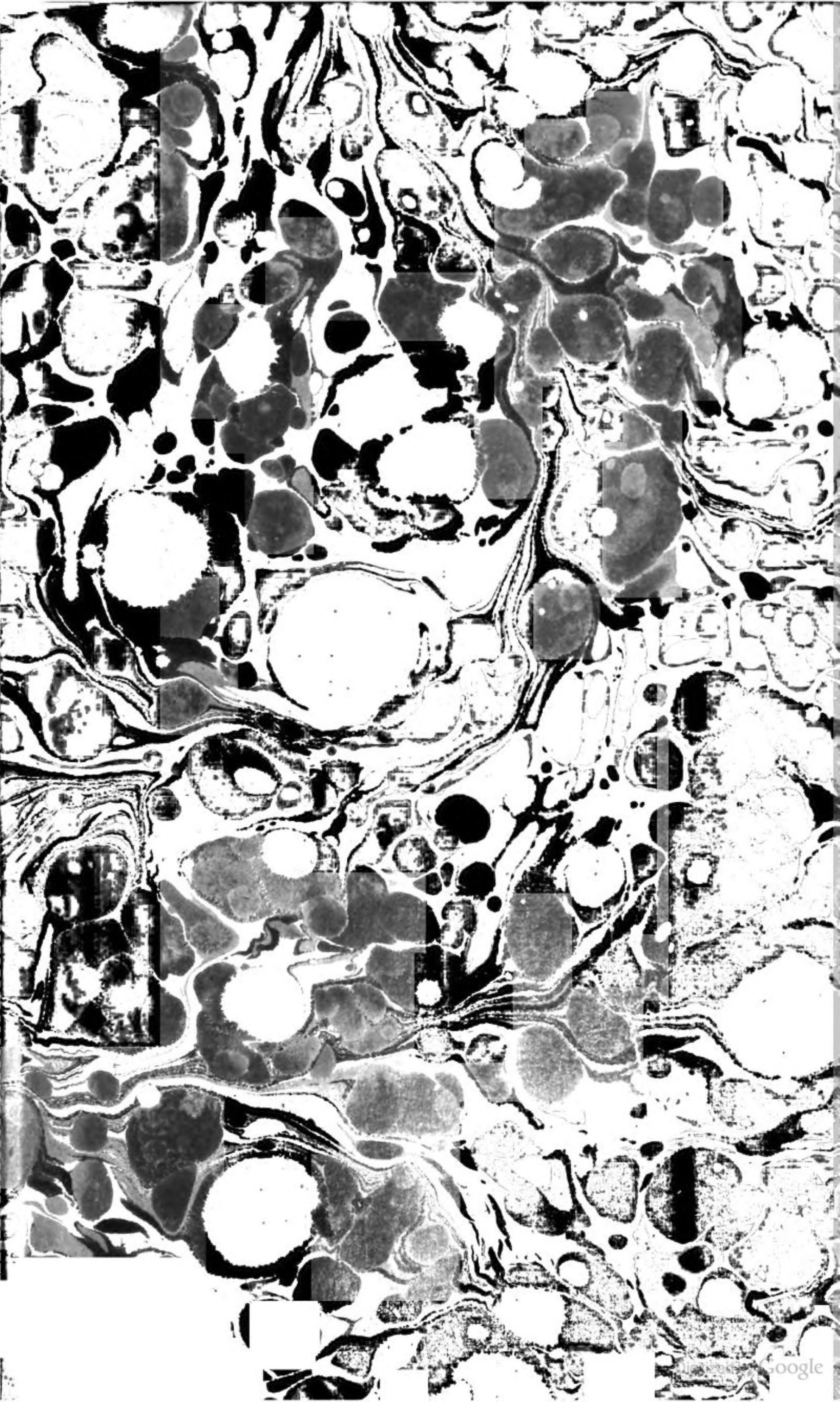






Oeconomia. Lexica. 9.

ONOMATOLOGIA OECONOMICA PRACTICA.

Oder

Oeconomisches Wörterbuch,

in welchem
die allernöthigste, nützlichste und durch sichere Erfahrung
bewährte

Haushaltungskünste

zur
Stadt- und Landwirthschaft gehörige unentbehrliche Anmerkungen, auserlesenste Vortheile
und Handgriffe
nach alphabethischer Ordnung
deutlich und aufrichtig beschrieben werden.

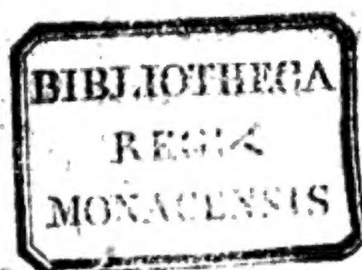
Zum allgemeinen Nutzen
des Bürgers und Landmanns, auch anderer,
welche Landgüter haben.

Aus den besten theils alten, theils neuen Quellen zusammen getragen, auch mit vielen neuen aus eigener Erfahrung
gemachten nützlichen Anmerkungen bereichert
von einer

Gesellschaft oeconomischer Liebhaber

Zweyter Theil.

Ulm, 1763
in der Gaumischen Handlung

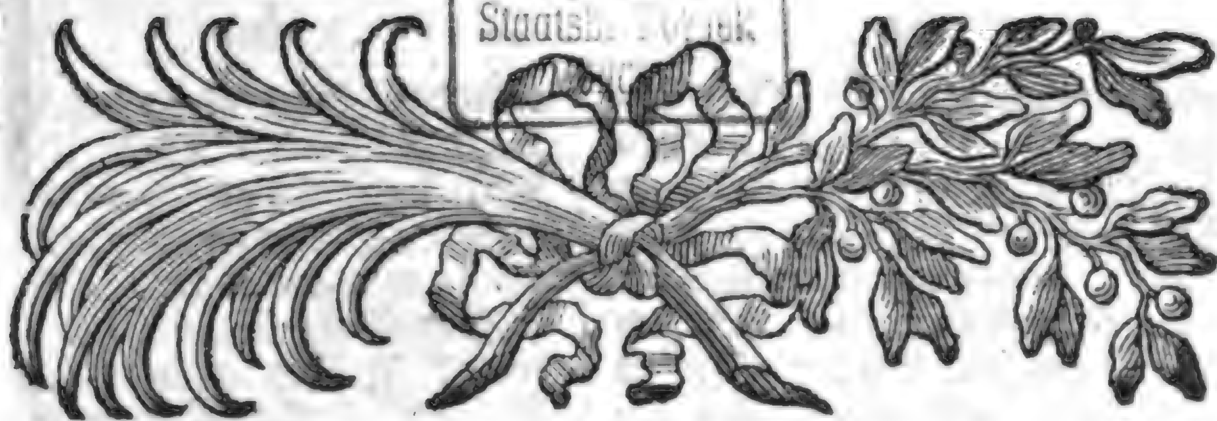

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorbericht
des Verlegers

Von dem so durchgängig beliebten Oeconomischen Wörter-Buch erscheinet endlich der 2te Theil so die Buchstaben H. J. K. L. M. N. O. P. und Q. enthält, und da der 3te und letzte Theil geliebtes GOtt in 3. Monath die Presse gänzlich verlassen, und das Werk damit geschlossen wird, so wäre wohl gut, wann man mit dem Einbund zuzuwarten beliebte, bis dieser geendiget, weil beede Theile alsdann einen bequemen Band abgeben, und man einer gedoppelten Auslage überhoben wird.

In der Vorrede zum letzten Theile behalten sich die Verfassere dieses Wörterbuches vor, eine kleine Verantwortung an den Leipziger Herren Recensenten des ersten Theils dieses Wörterbuchs einzurucken, ob es wohl an und vor sich überflüssig scheinet: da es ganz und gar keine Absicht ware dem Zinkischen dadurch Schaden zu thun. Nunmehro wird nächstens das in Frankreich schon so oft wieder aufgelegte Historisch-Geographische Staats-Hand-Wörterbuch des Herrn Voßgien weit vermehrter und zu allgemeinem Gebrauch der Deutschen erscheinen. Ulm, den 6. April, 1763.

Joh. Frieder. Gaum.



Des Oeconomischen Lexici
Zweyter Theil.
H.

Haab und Gut sind zwey Wörter, wodurch alles dasjenige, was jemand mit Recht als sein Eigenthum besitzet, angedeutet wird. Durch jenes werden die beweglichen Sachen, durch dieses aber der liegende Grund, als unbewegliche Dinge, verstanden.

Haacken-Pflügen, Hocken oder Balcken-Streiffen, heisset, den gebrachten Acker, mit dem Hocken- oder Haacken-Pflug quer überfahren, und die umgerissene Erde, so zuvor im Brachen nach der Länge des Ackers gemacht, wiederum in der Mitten, oder in die Quere von neuem entzwey reissen. Diese Art zu ackern, welches man auch Qvieren nennet, ist gewöhnlich, wo man sehr rasigt und queckigte Felder hat, da es denn die dritte Acker-Arbeit zur Winter-Saat, und so viel als das Rühren ist, welche mit sonderbarem Fleiß verrichtet, und daher die obgedachte Quer-Furchen, mit dem Haacken-Pflug nicht allzu weit, sondern fein genau zusammen gefahren seyn, weil damit die Erd-Schollen desto genauer zerrissen, und also auf das kleinste, als es seyn kan, gemacht, auch endlich dergestalt um so viel desto besser mit der Ege nachmals zu rechte gebracht werden können. Absonderlich aber muß diese Arbeit noch wohl geschehen, wenn vor der Saat-Zeit viel Nässe im Felde gewesen, so daß es wiederum sehr rasigt und queckigt davon werden will, doch soll es an sich selbsten bey guter trockener Zeit verrichtet werden. Denn wo es in der Nässe geschiehet, so wird der Acker zu derb, und verraset wieder, ehe man sichs versiehet. Uebrigens soll man die Felder nach dem Haacken-Pflügen oder Balcken-Streiffen nicht bald einegen, weilen sich der Erdboden sonst zu sehr zusammen ziehet, sondern wenn es fein vorher ausgetreuget, und bey trockener Zeit, weil solchergestalt das Gras desto besser davon vergehet, und die Quecken auch desto gewisser aus den Aeckern kommen.

Haacken-Zähne, werden die etwas runden und zugespitzten scharffen Zähne der Pferde genennet, welche an beyden Seiten zunächst, doch in einer kleinen Entfernung, auf die Eck-Zähne folgen, und ge-

gemeiniglich im fünfften Jahr hervor wachsen. Denn sie brechen bey einem Pferde immer eher, als bey dem andern durch, nachdem eines Pferdes Complexion stark oder schwach ist. Diese Haacken-Zähne wachsen etlichen Pferden von einem Jahr zum andern länger, und werden ofternals so hoch, daß die Pferde dadurch am Fressen verhindert werden, daher man sie ihnen bey Zeiten abstossen oder abfeilen lassen soll. Weil auch die Haacken einen Finger weit von den untersten Zähnen stehen, auch hübsch niedrig und gerade seyn, mithin weder zuviel einwärts, wo sie leichtlich die Zungen, noch zu viel auswärts, wo sie gewöhnlich des Pferdes Lippen verletzen, stehen sollen, so muß man denenjenigen, die dergleichen Fehler an sich haben, ebenfalls mit der Feile helffen lassen. Sonsten sollen nicht alle Stutten, sondern nur diejenigen Haacken-Zähne bekommen, die sehr hitziger Natur sind, welche aber wenig Füllen bringen, folglich zur Zucht nicht so tauglich, als die andern, hingegen für desto arbeitsamer und dauerhaftiger zu halten sind.

Haar, ist dem Menschen nicht nur zur nothdürftigen Bedeckung gewisser Theile des Leibes, sondern auch zur Zierde gegeben; wie denn ein schönes Haupthaar so wohl dem Frauenzimmer, als den Männern ein gutes Ansehen gibt. Daher man allerdings Ursache hat, dieselbe zu pflegen, und ihren Wachsthum aufs beste zu befördern. Will man dieselbe beständig trocken halten, so weichet man 2 Pf. Stärke in einen Nösel guten Branntewein, in welchem 2 Loth Würznelken aufgeschlossen worden. Solches mischet man wohl untereinander, lässet es an der Sonne trocknen, siebet es durch ein Haarsieb, und hebt es in einem verwahrten Glas zum Gebrauch auf. Wenn man das Haar will wachsend machen; so thut man 8 Loth lebende Fliegen in eine gläserne Retorte, giesset 1 Pf. Honig darauf, nebst 2 Pf. guter frischer Milch, rühret es mit einer hölzernen Spadel wohl untereinander, verlutiert alles wohl, lässet es in warmen Sand destilliren, und giebt zuletzt etwas stärcker Feuer. Dieses Wasser ist auch vortreflich gut vor Personen, die nicht wohl hören. Ettmüller will, man solle von einem gesunden Menschen die Haare destilliren, und mit dem daraus kommenden Oel den kahlen Ort beschmieren. Wenn man grosse Klettenwurzel kochet, und das Haupt damit wäschet, befördert es auch den Wachsthum der Haare. Sollen die Haare auf einer Glatze wiederum wachsen; so wird der Ort mit gewärmetem Weinstein Oel zum öftern bestrichen. Will man die Haare an einem Orte wegbringen; bedienet man sich besonders der hierzu verfertigten Haarzänglein, womit man eines nach dem andern ausziehet. Wer schwarze Haare haben will, gebrauche folgendes: Myrobal. nigr. 1 Unze, passul. nigr. 2 Unzen, vini nigri adstring. lib. 3. coq. iterum in dupl. vase lento igne, dein adde succ. cort. jugland. lib. eine halbe Unze, sumach. acac. ana 1 Unze, caryophyll. anderthalb Unze, mosch. 1 Scrupel, coq. iterum in dupl. vase. Gegen Nacht das Haar damit gebürstet und verbunden, des morgens mit schwarzem Wein abgewaschen, worinnen schwarze Myrobalanen abgekocht worden. Oder

der man nimmt 4 Loth Goldglette, 1 Unze rothen Weinstein, und 2 Quentl. lebendigen Kalch, stosset solches gröblicht, und lässet mit scharfer Lauge den dritten Theil einkochen; hiermit netzet man einen Schwamm und fähret über die Haare. Anfangs werden sie braun, gegen den 10 Tag aber schwarz. **Krauses Haar** ist folgender Gestalt zu erlangen: Man nimmt 12 Loth Rosenwasser, mischet 2 Loth des besten Gummi darein, und lässet es aufsieden; hiemit wird das Haar angefeuchtet, ehe es aufgewickelt wird. Man kann auch 1 Quintl. Zucker mit dem weissen von einem Ey und etwas Wasser vermischen, und die Haare vor dem Aufwickeln damit anfeuchten. **Vor graue Haare** ist ein vortreflicher Balsam folgender, der auch zugleich das Gehirn stärcket und die Flüsse verzehret: Rec: Succini usti pulveris. 2 Unzen, ambr. mosch. Zibeth. ana einen halben Scrupel, Ol. lign. rhod. lavend. salv. majoran. rutæ, ana gutt. Xj. caryophyll. gutt. XV. ol. nuc. anderthalb Drachma. expr. q. s. f. Balsamus. Wider die **Haarfresser und Milben** kann man brauchen Knoblauch, Tausendguldenkraut, eines so viel als das andere, in Essig gekocht, Ochsengalle dazu gethan, und die Haare damit gebürstet. Wenn sich die Haare schiefern und spalten, muß man die Spitzen unten hinweg schneiden, alsdann die Haare mit Pomade beschmieren, auch waschen mit Pappeln, Frauenhaar, Königskertz, Fœn. græc.

Haarpuder, wird auf folgende Art bereitet: Nimm Eyerschaalen, thue das Häutlein davon, wasche sie wohl mit Rosenwasser, stosse sie zu Pulver, siebe sie durch ein seidenes Sieblein, hernach lege sie auf Leinwand in die Luft, beräuchere es 3 Tage mit dem Geruch einer guten Casolette, auf eine jede Unze Eyerschaalen lege 8 Gran Ambra, 6 Gran von Moschus, 4 Gran von Zibeth, welches man zu Pulver machen muß, menge es hernach trocken; thue es in ein verwahrts Gefäß. Dieser Puder heißt der **Cyprische Haarpuder.**

Haarschlächtig, heisset ein Pferd, wenn es an der Lunge mangelhaft ist, und den Athem oft schnell auf einander holet, und aus- und einziehet, auch dabey die Seiten starck beweget. Es rühret solcher Mangel von ungeschwungenem, unreinem und staubigten Futter her, oder wenn der Haber, das Heu oder Stroh feucht eingebracht, beschlemmet, oder sonst an einem feuchten Orte gelegen ist, und hernachmal also müchzend und ungereinigt verfüttert wird. Dieses Uebel zu vertreiben, nehmet Sadebaum ein halb Pfund, Eichen- und Birnbaummistel, Lungenkraut, das an den Eichen wächset, jedes 1 Pf. gelbe Lilienwurzel 2 Pf. hacket alles zusammen klein, kochets in einem neuen Wein, wenn es laulicht worden, presset es durch ein Tuch, giesset es dem Pferd in den Hals, hebet ihm den Kopf dazu auf, daß es in den Leib hinab komme, und reitet es, bis es warm wird; will dieses Mittel nicht helffen, so lasse es um Walpurgis vierzehen Tage auf den grünen Weitzen oder Gersten gehen, wenn sie schossen wollen, und lasset es allezeit mit warmen Decken wohl zudecken, nach Ausgang der vierzehen Tage lasset ihme die Lungenader schlagen, und noch vierzehen Tage auf den Weitzen oder Gersten gehen. Andere nehmen 1 Pf. Fœn. græc. 1 Pf.

Pf. Roßschwefel, und einen Coloquintenapfel, stossen es untereinander, und geben dem Roß alle Morgen und Abend davon 2 Loth; wenn es aufgezehret, lassen sie ihm die Halsader, welche etliche die Kuhader nennen, schlagen. Indessen darf sich derjenige glücklich schätzen, der durch diese und andere Mittel, sie mögen Nahmen haben, wie sie wollen, sein Pferd, das Haarschlächtig ist, zu rechte bringen kann. Denn die Erfahrung hat schon mehr als zu oft gelehret, daß hievor keine Hülffe seye, und daß Pferdte von zwey, drey bis vierhundert Ducaten werth, an welchen man gewißlich nichts hat ermangeln lassen, dennoch dem Schinder zu Theille worden. Daher diese Krankheit auch unter die Hauptmängel gerechnet wird, welche bey dem Einkauff der Pferde pflegen bedungen zu werden. Es ist aber dieser Fehler daran zu erkennen: Wenn man ein solch Pferd eine geraume Zeit Berg an reutet, so kann es, wenn es haarschlächtig ist, nicht aushalten, sondern fängt an zu keuchen und zu husten, bleibt stehen, schnappet nach Odem und nach der Luft. Sie fallen ab vom Fleisch und werden matt, wie schwindsüchtige Leute.

Haber, ist eine jedermann bekannte Gattung der Sommerfrüchte. Er treibet einen Stengel mit verschiedenen Knoten, und siehet dem Waitzen so wohl an Blättern, als Stielen gleich. An der Spitze des Halms stehet die Aehre, die man Rispe nennet, worinnen länglichte und weißlichte Körner befindlich. Man hat aber zweyerley Arten des Habers, nämlich den **Wilden** oder **Windhaber**, und den **gebaueten Haber**. Der wilde Haber ist dem tauben und anderm Haber in allem gleich, nur daß seine Körner grösser und schwärzer sind. Von dem **gebaueten Haber** aber hat man dreyerley Sorten. Der erste davon ist der **Schwarz**- oder **Barthaber**, welcher etwas rauh ist und kleine schwarze spitzige Körnlein hat. Dieses ist der gewächsigste in gar sandigt und geringem Boden; je länger man denselben in solche Äcker säet, je geringer er von Jahren zu Jahren wächset, derowegen man alle drey Jahr den Saamen verändern, und guten weissen Saamhaber zum Aussäen nehmen soll; und so auch gleich der schönste Haber ausgesäet wird, so wächset doch in solchen sandigt- und geringen Aeckern binnen drey Jahren, lauter Barthaber von sich selbsten; hingegen wird solcher Haber, wenn man ihn wieder in guten starken Acker säet, von Jahr zu Jahren, und zwar auch wieder in drey Jahren ganz weiß, aber doch nicht so gut und so vollkommen, als er zuvor gewesen. Der andere ist früher oder Augsthaber, welcher einen sehr guten Acker haben will, er wird zeitlich reiff, und dahero am allerersten gesäet. Es ist zwar dieser Haber der beste an Körnern, so wohl zum Futter, als auch zur Grütze zu gebrauchen, wird aber deswegen auf grossen Gütern, wo starker Ackerbau ist, wenig geachtet, weil er, wenn er nicht zu rechter Zeit gehauen und aufgeharket wird, bald ausfället, und die meisten Körner auf dem Acker liegen bleiben. Wer aber nicht so starken Ackerbau hat, kan sich dessen mit gutem Vortheil bedienen, indem er nicht allein besser schocket, sondern auch besser scheffelt als anderer Haber; doch muß man entweder dergleichen Haber nur allein aussäen, oder doch

we-

nigstens in der Scheune alleine lege, damit der Saame von diesem nicht unter andern Haber komme, und zu seinem grossen Schaden vermenget werde. Der gemeine Haber, als die dritte Sorte, aber ist der beste unter allen. Der Haber wird zwar unter den sämmtlichen Feldfrüchten vor geringe geachtet; aber wer die Wirthschaft recht verstehet, wird ganz anderst davon urtheilen, sintemalen sehr oft die Gerste nicht halb so viel Nutzen einbringet, wenn selbige auf das beste Land nur zu unrechter Zeit ist gesäet worden, als wenn Hafer, welcher eben nicht so eckel in Ansehung der Witterung ist, wäre dahin gesäet worden, und da zumalen der Hafer öfters das zehende ja zwölfte Korn träget, und sich also vortreflich löset; so muß in der That darauf gesehen werden, daß man nicht diese sehr nutzbare Frucht geringe achte, nachlässig damit umgehe, und den Acker, in Ansehung, daß nur Haber darauf kommen soll, nicht behörig accommodire. Es wird der Haber gleich anfangs im Frühjahr gesäet, und zwar zwey gehäufte Scheffel auf einen Morgen, ohnerachtet alle andere Saamen gestrichen Maaß genommen werden. Insonderheit ist zu mercken, daß, wenn keine Nachtfröste mehr zu vermuthen, weil solche der Hafer nicht vertragen kann, und wenn fein trocken Wetter ist, so daß die gewendete Furchen fein mürbe und trocken seyn, alsdann mit dem allergrösten Fleiß durch genugsame Säemänner eine ziemliche Quanittät Saamen ausgestreuet, und bey dieser diensamen Witterung untergeeget werde, so bekommt man eine Pläne Haber, welche das Herz erfreuet. In neu geradetem Boden wird im Frühjahr gesäeter Hafer so wohl gerathen, daß die Scheuren zu klein werden. Und da der Haber gemeiniglich in den Acker, wo das vorige Jahr Korn oder Roggen gestanden, gesäet wird; so ist es gut, wenn man das Feld vor Winters noch umackert, damit Stoppeln, so eingepflüget worden, verwesen können. Jedermann weiß, daß der Haber ein Futter der Pferde, und keine Speise der Menschen seye; nichts destoweniger ist man aus Mangel genugsamen Korns zuweilen genöthiget, Brodt daraus zu backen, welches aber dem Geschmack nach nicht gar angenehm und sehr trocken ist. Insgemein aber hat man davon in der Haushaltung die Habergrütze, und einen Trank, der in vielen Zufällen sehr dienlich ist, wie aus folgenden Articuln erhellet. Was sonsten bey dem Haber in Ansehung des Einführens und Dreschens zu beobachten ist, davon s. **Erndte, Dreschen.**

Habercur, wird im Frühling, Herbst und Winter und selbst in den Hundstagen mit dem aus Haber gekochten Trank vorgenommen, da nämlich selbiger des Morgens nüchtern, und 2 oder 3 Stunden vor der Mittagsmahlzeit, oder aber nur früh um 7 Uhr, und Nachmittags um 3 Uhr 2 gute Becher voll kalt oder warm getruncken, und damit 14 bis 15 Tage unausgesetzt continuirt wird; vorhero aber soll man zu Ausführung der bösen Feuchtigkeiten und Auflösung der Säfte eine ganz gelinde Purganz gebrauchen. Und währender Zeit der Cur ist eine gute, doch nicht allzustrenge Diät sehr nützlich. Dieser ganz angenehme Trank machet keinen Schmerz noch einige Oefnung des Leibes, sondern seine Wirkung ist unempfindlich.

lich. Er reiniget das Geblüt, absonderlich die Nieren, treibt den Urin starck, und führet durch den Speichel und die Nase ab, erleichtert das Gehirn und reiniget die Lunge, Leber und Milz; vertreibet alle Fäulniß; benimmt das langwierige Kopfweh, die Colick und Steinschmerzen, alle äusserliche Geschwülste, Grätze und Schwermüthigkeiten; treibet allen Grieß und Steine aus, und curiert alle Fieber. Kurz er erneuret den Menschen in allen innerlichen und äusserlichen Gliedern, und kann als eine Universal-Medicin von Jungen, Alten, Gesunden und Kranken in gleicher Dosi genommen werden. s. a. Habertranck.

Habergrütze, ist ein ausgehülster Haber, so von der schönsten weissen Art genommen, und auf der Mühlen also zum Essen zubereitet worden. Da denn, weil nur das innerliche kleine Körnlein, von den äusserlichen groben Hülsen übrig bleibet, man kaum einen Scheffel Grütz aus drey Scheffel Haber zurück bekommet. Er giebet nicht nur ein gutes Zugemüs, welches gesund, wohl sättiget und nähret, indem man ihn zuvörderst reine lieset, daman inzwischen Milch zum Feuer setzet, solchen mit heissem Wasser brühet, und sodenn in die Milch schüttet, und mit selbiger kochen lässet, doch muß er öfters umgerühret werden, sonst leget er sich gerne an. Kurz vor dem Anrichten saltzet man ihn, schüttet ihn auf eine Schüssel, machet in einer Pfanne braune Butter, und giesset selbige darüber; sondern es werden daraus auch gute, den Gesunden und Kranken dienliche Suppen gekochet.

Haberkasten, s. Futterkasten.

Haberrechen, s. Abmähen.

Haberstroh, ist ein gutes Futterstroh vor das Rindvieh, welches dasselbe gerne frißt. Daß es dem Melkvieh sollte schädlich seyn, und die Milch benehmen, ist ohne Grund; vielmehr lehret die Erfahrung, daß die Milch dadurch erhalten werde, und daß es in diesem Stück dem Gerstenstroh noch vorzuziehen seye. Den Pferdten hingegen ist es deswegen nicht dienlich, weil ihnen die Zähne davon stumpf oder schlähe werden, auch die Bäuche davon wehe thun; wie sie denn auch mehr von Haberkörnern als von Haberstroh halten. Uebrigens wird sonst das Stroh auch zur Arzney gebraucht, da man sich dessen in Bädern für garstige Krätze und böse Geschwüre bedienet. Das Frauenzimmer macht eine Lauge aus dem Haberstroh, damit sie sich die Haare gelb färben.

Habertranck, wird also bereitet: Nimm anderthalb Hände voll wohl gereinigten Haber, und eine halbe Hand voll zerschnittene Hindläufwurzel, giesse darauf 20 Quart klares Wasser, und koche es mit einander in einem reinen Topf, so lange, bis die Hölfte daran eingekocht ist. Dann seige das klare Wasser ab, und laß es nachmals aufwallen, nachdem man vorher 1 Loth gereinigten Salpeter, und 12 Loth Zucker, auch etwas von rothem Sandelholz dazu gethan hat. Dann laß es in eben dem Gefäß binnen 24 Stunden sich setzen. Was alsdann klar und helle, davon giesset man in eine reine gläserne Flasche, und stellt solche an einen kühlen Ort wohl zugebunden zum Gebrauch hin. Es muß aber, welches wohl zu merken, der Haber

her von Raden, Unkraut und Staub wohl gereinigt seyn, und der Zucker dabey nicht vergessen werden, als welcher auch nicht ohne Wirkung ist. Von dem Gebrauch und der Wirkung dieses Tranks s. Habercur.

Haberwurzel (Scorzonera), ist ein zur Gesundheit sehr dienliches Gewächs, indem es den Magen treflich stärcket, und den Febricitanten gute Dienste leistet. Wer dieselbe im Garten ziehen will, säet sie im Anfang des Frühlings in ein gutes, fettes und etwas feuchtes Erdreich; und weil sie im Winter nicht erfrieret, sondern je länger sie stehet, je dicker wird; so gräbet man sie nicht aus, sondern läßt sie Sommer und Winter im Garten stehen, nur hacket man umher die Erde mit einem Häcklein auf, und streuet etwas Hüner oder Taubenmist darüber, da sie denn also ins vierte Jahr stehen kann: im ersten Jahr sind sie noch allzuklein. Wenn man den Saamen davon sammlen will, muß man fleissig Achtung geben, denn so bald er aufgehet, fleucht er weg; daher man öfters darnach sehen muß. Der Saame von diesen Wurzeln hält sich zwey Jahr. Die Scorzonerwurzel ist auch vortreflich in Pestzeiten, auch vor Gesunde wohl zu gebrauchen, wenn sie an Lamm- oder Kalbfleisch gekochet wird.

Habicht s. abgestrichener Habicht, Beizvogel.

Hacke, s. Weinbau.

Hacksch, s. Eber.

Häckerling, s. Heckerling.

Hände, kommen hier nicht in der Absicht in Betrachtung, daß wir die künstliche Structur, und den nöthigen und nützlichen Gebrauch dieses Gliedmasses unsers Leibes erklären wollten; sondern wir wollen nur einige Mittel anführen, dieselbe äusserlich in gutem Stand zu erhalten, oder wenn sie verletzet worden, zu heilen. Beinbrüche und Hauptverwundungen müssen den Wundärzten zur Heilung überlassen werden. Was aber leichte Verletzungen der äusserlichen Haut sind, davor kann sich ein jeder selbst Rath schaffen. Hat man aufgerissene Hände; so dienet darwider Grindwurz in Speck geprägelt. Die gemeinen Leute nehmen Bier, thun Unschlitt darein, und setzen es in die Röhre im Ofen, bis es dick eingekocht, und schmieren die Hände damit. Oder Rec: Ol. violar. mucilag. cydon. pingued. gallinæ ana 1 Unze, lithargyr. tragac. ana 1 Quintlein, ceræ q. s. f. Vnguentum. Ist es von der rauhen Luft, wäscht man die Hände mit Urin oder Saiffe. Wider Schrunden der Hände ist folgendes zu gebrauchen. Rec: Johannisoel 3 Quintlein, weiß Lilienoel, 1 halb Quintl. schön rein gelb Wachs 2 Scrupel; machet ein Sälblein daraus und bestreichet damit die schadhaften Hände. Oder Rec: Vngv. rosat. Mes. 1 Quintlein, Ol. nuc. Moschat. expr. ein halb Loth, Tut. præp. gran. 6 Ol. ovor. q. s. M. f. Linimentum D. S. aufzustreichen. Bisweilen will das Frauenzimmer gern schöne und wohlriechende Hände haben. Im ersten Fall dienet folgendes: Nehmet 2 Pf. süsse Mandeln, stosset sie in einem marmorsteinernen Mörsel, weichet sie ein in 6 Schoppen Ziegen- oder Kühmilch 2 oder 3 Stunden, drucket sie durch ein grob leinen Tuch, welches wohl mit einer Presse muß ausgepresset werden. Dieses durchgedruckte thut in einen Kessel übers Kohl-

Feuer; thut dazu etwa vor einen Groschen Krumen von weissem Brodt, und ohngefehr 2 Quintlein Borras, und so viel gebrannten Alaun, und zuletzt 1 Unze Sperma Ceti. Dieses muß man im Kochen allezeit wohl umrühren, damit es sich unten an dem Kessel nicht anhänge. Das Zeichen, wenn es genug gekocht, ist dieses, wenn es sich ganz mit dem Spatel aufheben läßt. Solches wohl und recht zu kochen, muß man wenigstens 5 oder 6 Stunden dazu anwenden. Diese Masse ist vor andern vortreflich. Im andern Fall, wolriechende Hände zu machen, kann folgendes Handpulver gebraucht werden: Nimm gestossene Mandeln 3 Loth, Bohnen- und Erbsenmeel jedes ein Loth, Violwurz ein halb Loth, weiß Schminckpulver ein halb Loth, Storax, Benzoin, Myrrhen, jedes 1 Quintlein, Weinstein-Salz, Wallrath, jedes 1 Quintlein, Rosenoel 10 Tropfen; mische es alles zu einem Pulver, womit die Haut zu waschen.

Häring, Hering, ist bey uns ein bekannter und nützlicher Fisch, ungesalzen aber können wir ihn nicht haben, sondern bekommen alle Jahr um Johannis frischen oder neuen Hering, und wird der erste so hoch geachtet, daß er auch auf grosser Herren Tafeln für rar gehalten, und in grossen Städten ein hoher Preis auf die erste Tonne gesetzet wird. Man ziehet ihm die Haut ab, und isset ihn mit Essig und Pfeffer, auch wohl Zwiebeln und Aepfeln; so bald aber etliche Wochen verlauffen, ist er auch den Bauren gemein, und wird nicht mehr denn von gemeinen Leuten so salzig gegessen, sondern auf unterschiedene Art zugerichtet. In Essig und Oel wird er also zugerichtet: Nehmet den Hering aus der Tonnen, klopfet ihn wohl, ziehet die Haut davon, und reisset ihn voneinander, giesset Wein daran, lasset ihn eine Weile darinnen liegen, darnach putzet ihn, schneidet ihn in Stücken, giesset Baumoel und Essig daran, schneidet Zwiebeln klein, streuet sie darauf und pfeffert sie. Häringe werden auch marinirt folgender Gestalt: Nimm Häringe; wenn sie noch nicht gewässert und getrocknet sind, so wässere sie 3 Tage, gieß alle Tage frisch Wasser darauf, dann wasche sie aus, und hänge sie auf, bey dem Ofen, oder zum Feuer, oder in die Luft. Wenn sie nun trocken sind, so mache einen Rost auf dem Feuer heiß, wische den Rost mit einem trockenen Lumpen wieder ab, lege sie auf den heissen Rost, setze den Rost mit den Häringen auf glühende Kohlen, brate die Häringe. Wenn sie auf einer Seite gebraten sind, so wende sie um, und brate sie auf der andern auch. Hernach lege die Häringe in ein irrdenes oder sonst gutes Geschirr, wenn es nur kein Kupfer oder Messing ist; dann nimm guten Essig in einen Tiegel, thue von allerhand ganzen Gewürz, ein paar oder etliche Lorbeerblätter, und etwas Roßmarin dazu, laß es einen Sud thun; wenn man will, kann man auch etwas Baumoel dazu nehmen; dann laß es wieder erkalten; gieß es über die gebratene Häringe, verwahre sie an einem kühlen Ort, so kann man lang davon gebrauchen.

Hätschel. s. Eber.

Häußgen, s. Abtritt.

Hagebutte, Hahnebutte, Haynbut-

butte, ist die Frucht von den wilden Feldrosen, so überall an Hecken und Zäunen und auf den Rainen wachsen. Ihre Blumen sehen leibfarb oder auch weiß, und sind sehr adstringirend. In den Knöpfen steckt der Saame. Wenn sie vollkommen reif, nimmt man die Steine heraus, dörret die Hülsen, und hebet sie zum Verspeisen auf. Wenn sie mit grossen Rosinen oder Cibeben mit Wein gesotten werden, geben sie ein gutes Beyessen. Sie werden auch eingemacht folgender Gestalt: Nehmet Hagebutten, so schön sie zu haben, schneidet die Putzen und Stiele hinweg, wiewohl man auch die Stiele daran lassen kann, daß sie an denen Sträußlein hangen bleiben. Schneidet sie nach der Länge auf, nehmet mit einem Messer die Steinlein sammt dem rauhen heraus, waschet sie mit frischem Wasser, (denn wann von obigem etwas drinnen bleibt, verderben sie die Brühe); trocknet sie mit einem Tuch gleich ab, drucket den Schnitt wieder zu, leget die Hagebutten in ein Glas, nehmet aber den Putzen wohl in acht, daß ihr ihn nicht zu viel aufreisset; giesset dann einen gar lind geläuterten Zucker darüber; denn wenn er hart geläutert ist, candirt er sich gern. Giesset nach etlichen Tagen die Brühe davon ab; siedet sie noch einmal und wiederholet dieses etliche mal. Etliche lassen auch anfänglich, wenn der Zucker geläutert ist, die Hagebutten ein wenig im Zucker absieden, bis sie waich werden, und legen sie, wie schon gedacht, in einen Tiegel, der Zucker aber wird noch ein wenig dick gesotten, und wenn er erkaltet, über die Hagenbutten gegossen. Wollte die Brühe dünner werden, kann man selbige so oft übersieden, bis sie nimmer wässericht ist, und in ihrer rechter Saftdicke verbleibet. Der weitere Nutzen und Gebrauch dieser Frucht ist aus folgenden Articuln abzunehmen.

Hagebuttensuppe, wird also gemacht: Nimm dürre Hagebutten, darnach du viel Suppen machen willst, körne die Hagebutten aus, setze sie in sauberem Wasser in einen Hafen oder Tiegel, wenn sie vorher gewaschen seyn, ans Feuer, laß sie kochen, bis sie schön waich sind, alsdenn reibe sie durch einen Seiher, thue sie in einen Tiegel oder Hafen, schütte Wein und Wasser daran, daß es nicht zu dick ist, thue ein wenig Zimmet darunter, röste würflichte Weckenschnitten aus dem heissen Schmalz heraus. Wenn die Suppen siedet, so thue den geröstenen Wecken in eine Schüssel, richte es darüber an, zuckere es wohl, so ist es recht. Man kann auch geschnittene Mandeln darauf streuen.

Hagebutten Torte, wird also zugerichtet: Nehmet von den Hagebutten so viel als ihr wollet, waschet sie vorhero, wenn sie nicht gezuckert sind, aus; dann kochet sie mit Wasser und ein wenig Weinwaich, daß nicht viel Brühe daran bleibt. Hierauf kann man es hacken oder mit einem Löffel zerrühren. Wenn es nicht von sich selbst süß genug ist, so kann man noch mehr Zucker, auch klein geschnittene Citronenschaalen, Zimmet, und was man sonst will, daran thun, indem die Hagebutten sonderlich wohl Zucker haben wollen. Auch kann man gescheelte und klein geschnittene Mandeln daran thun, so ist es zu einer Tortenfülle fertig.

Hahn, Haußhahn Die Kennzeichen und Eigenschaften eines guten

ten Haußhahns bestehen darinn, daß er von einer mittelmässigen Grösse seye, einen starken Kopf, kurzen, dicken und krummen Schnabel, auf dem Kopf einen starken Federbusch, oder dunkelrothen gedoppelten Kamm, zur Zierde, und zwey hochrothe Lilien unter dem Kien, mit Federn wohl bewachsene Schenkel, und scharfe Waffen, nämlich Klauen und Sporen habe, sich seiner Mitbuhler zu erwehren und seiner Weiber sich anzunehmen. Der Farbe nach soll er schwarz seyn, oder röthliche mit vielen andern Couleulen vermischte Federn, und einen schön gekrümmeten Schwanz haben. Man gibt gemeiniglich einem muntern Hahn 12 bis 14 Hennen zu, welches genug ist, wenn er sie alle bestreiten soll. Er muß aber schlechterdings nicht mehr als 2 Jahr alt seyn, und also nur ein Jahr zum Hünertreten gebraucht werden, weil ihm sonst die Sporen fingerslang und so spitzig, wie eine Nadel wachsen, womit der Hahn die Hüner auf dem Rücker beym Tretten sehr verwundet und zu nichte machet. Der Hahnen Fleisch ist nicht zu geniessen, indem es aller Zubereitung ungeachtet, allezeit trocken, ungeschmack und schwer zu verdauen ist, nach dem Sprüchwort: Ein guter Hahn wird niemals fett. In der Arzneykunst wird aus dem Fleisch eine Brühe gekocht, welche den Leib offen hält, stärket und nähret, dazu denn die ältesten Hähne am besten sind. Die Hahnengalle dienet vor die Sommer- und andere Flecken des Gesichts, und benimmt die Entzündung und andere Beschwerung der Augen. Das Gehirn aber wird wider den Bauchfluß gebrauchet.

Hahnenkämme, werden von einigen, als eine Speise, folgender Gestalt zugerichtet: Man putzet und setzet sie mit Wasser zum Feuer, und kochet sie weich. Alsdann legt man solche nebst einem Stück Schmaltz oder Butter in einen Tiegel, wirft eine ganze Zwiebel dazu, und lässet die Butter schmelzen. Wenn das geschehen, wird gute Brühe, und ein wenig Wein hinzu gegossen, mit Muscatenblüthe, Ingber und Citronenschaalen gewürzet, und dieses Gericht durcheinander gekocht. Ferner schlägt man 4 bis 5 Eyerdotter in ein besonders Töpfgen, giesset einige Tropfen Weinessig daran, und querlet es klar. Giesset endlich die Brühe, wenn sie im Kochen ist, an die Eyerdottern, die dabey fleissig müssen gequerlt werden, und richtet so denn diese Brühe, nachdem die ganze Zwiebel davon genommen ist, über die Hahnenkämme an, sprenget ein wenig zerlassene Butter darüber, und drücket etwas Citronensaft daran.

Halfter, ist ein von Riemen zusammen gesetztes Hauptgestelle, welches einem Pferde, wenn es abgezäumet, in dem Stalle an den Kopf geleget, und solches damit vermittelst des daran geknüpften Strickes an die Rauffe angebunden wird. Die Halftern mit Stricken werden gemeiniglich nur, wenn man über Land reitet, am Pferde bey sich geführet, und in fremden Ställen gebrauchet; zu Hause aber hat man Halfter von eisernen Ketten, welche etwan zwey Ellen oder auch etwas länger, und an beyden Enden mit Knebeln versehen sind, wovon der eine durch den an der Krippe fest gemachten Ring, oder das durch dieselbe gebohrte Loch, der andere aber durch den an der Halfter

ter befindlichen eisernen Ring gestecket wird, damit diese beständig am Pferdtestand verbleibe, und nicht verworffen werde, sondern, wenn man das Pferd in seinem Stande abgezäumet, sogleich bey der Hand sey, und demselben umgethan werden könne. So sind auch die Halsterketten dauerhafter, und reissen nicht so leichtlich als die Stricke.

Hammel, Schöps, werden die verschnittenen Widder, Schaafböcke oder Männlein der Schaafe genennet. Man verschneidet sie zu dem Ende, daß sie fett und wohlschmeckend werden sollen. Sie werden nach ihrem Alter eingetheilt in Hämmel, Lämmer, Jähringshämmel, Zeit- und alte Hämmel. Von der Zeit an, da sie von den Schaasmüttern gefallen bis um Michaelis heissen sie Jähringshämmel. Im andern Jahr Zeithämmel, und wenn sie ins dritte Jahr getretten, alte Hämmel. Gemeiniglich richten sich die Schäfer einen solchen Hammel ab, daß er ihnen allenthalben, wie ein Hund, nachfolget; vermittelst dessen und des Schäferhundes leitet er die ganze Heerde, denn wo dieser hingehet, folgen auch so gleich die andern, und daher wird er Leithammel genennet. Die Hämmel sind von den Schaasen leicht zu unterscheiden, indem diesen die Schwänze abgeschnitten sind, jenen aber nicht. Das Hammelfleisch ist gesund, und allezeit wohlschmeckender, wenn es ganz gelassen, als wenn es in kleine Stücke zerhauen worden. Es wird von einem geschlachteten Hammel ein zartes Häutlein aussen abgezogen, welches die Franzosen Canepin nennen, und davon Fächer und Handschuh vor das Frauenzimmer machen, machen hernach den Leuten weiß, daß sie aus Hünerfellen gemacht worden. Die besten Lichte werden von Schöpstalg gegossen, und dieses auch zu allerhand Pomaden und Salben gebraucht. Er ist auch wieder die rothe Ruhr sehr gut, denn er resolviert und versüsset. Die Schöpsgalle reiniget und führet ab, und ist insonderheit vor Augen Schwüre sehr nützlich. Diejenigen, welche durch einen harten Fall, oder sonst ein Glied verrenket oder beschädiget haben, können mit nichts besser allen schlimmen Folgen zu vorkommen, als wenn sie das verletzte Glied in einem frisch abgezogenen Hammelfell einwickeln. Wenn man die Lämmer männlichen Geschlechts zu Hämmel macht oder verschneidet, so heißt man das Hämmeln. Es geschiehet gemeiniglich im April oder May, wenn es weder zu kalt noch zu warm, sondern ein leidliches und heiteres Wetter ist, und die Geilen stark genug geworden, weil sie etwas langsam kommen. Es wollen zwar einige, man solle die Lämmer nicht eher, auch nicht langsamer hämmeln, als bis sie fünf oder höchstens sechs Monat alt seyn: allein man weiß aus der Erfahrung, daß es ihnen besser sey, wenn sie zeitig geschnitten werden: Denn je älter das Vieh wird, je gefährlicher ist auch der Schnitt; dahero pfleget man die alten Widder oder Stähre nicht gerne mehr zu verschneiden, weil es ihnen wegen der harten Nerven zu schmerzlich fällt, sondern sie werden meistentheils geschnüret oder geklupper. Deren jenes, nemlich das Schnüren, darinnen bestehet, daß man ihre Hoden mit einer Schnur bindet, so stehen ihnen die

Nieren ab, und fallen endlich von sich selbsten hinweg. Denn die Schnur frißt durch, und wenn der Beutel faulet, so gehen die Nieren fort; dieses aber, das Kluppen, geschiehet also: Man nimmt ein gespalten Stücke Holz, kluppt oder fäßt oben an dem Leib den Beutel, wo er am dünnesten ist, mit ein, und bindet es an beyden Enden fest zu, so stehen ihm endlich die Nieren ab und erkalten, daß man sie in acht Tagen wegschneiden kann, alsdenn paßiret er für einen alten Hammel unter der Heerde. Wer die Hämmel in kurzer Zeit recht fett machen will, gebe ihnen geschnittene Rüben wohl gesalzen mit etwas wenigem Haber vermischt, zu essen, und des Tages nur einmahl zu trinken.

Hammelschlegel, ist ein delicates Essen, wenn er recht gebraten und mürbe ist. Damit nun dieses wohl und bald von statten gehe, so klopfe erstlich den Hammelschlegel recht, wasche ihn, stecke ihn an einen Spieß, besprenge und brate ihn. Wenn er halb mürbe ist, so mache Butter wohl heiß und braun, schneide lange Schnittlein darein, oder stich ihn mit einem Messer und begieß ihn mit der warmen Butter oft. Wenn du willst, spicke ihn mit Salbey und Lorbeerblätter, oder drucke den Saft von sauren Pomeranzen darauf, gieß ein Gläßlein Wein dazu, thue Ingber, geriebene Muscaten, ein wenig Pfeffer und einen Löffel voll Bratfett dazu, begieß den Hammelschlegel damit, so wird er recht gut, man kann auch die übrige Brühe darunter giessen, wenn sie nicht angerichtet ist.

Hamster, ist ein sehr schädliches Thier, welches den grössten Ratten in der Grösse gleichkommt, und vor eine Art grosser Feldmäuse gehalten wird. Es vermehret sich dieses Ungeziefer in einigen Gegenden dergestalt, daß sich öfters auf einem Beete 10 bis 20 Baue oder Löcher finden, da diese Bestien 8. 9 bis 10 Junge auf einmal hecken, und so bald solche wachsen, aus ihrem Bau heraus beissen. Allen Wirthschaftserfahrnen ist bekannt, wie die Bestien des Nachts auf die liegende Getreyde Schwader gehen, und mit ihren Pfoten das Getreyde ordentlich aus dreschen, die reinesten Körner in ihre weite Backen nehmen, und in ihre besonders dazu gemachte Kammern eintragen, um den ganzen Winter hindurch Lebensmittel zu haben. Da nun öfters aus einem solchen Hamsterbau oder Loch nach der Erndte, von armen Leuten, so sich davon nähren, 50, 60 und mehr Pfund Getreyde ausgegraben werden; so ist leicht zu erachten, daß eine solche Menge alte und junge eine erstaunende Menge Getreyde verschleppen. Die ordentliche Arten, solche auszurotten, sind das Fangen mit den Töpfen, welche um das Frühjahr nahe vor ihre Löcher in die Erde gegraben, und mit einem Dachziegel, wie ein Maisenkasten, vermittelst Einstreuung etwas Gersten, gefangen, und ihre Pelze an die Kürschner das Schock vor 16 bis 18 Groschen verkauft werden, weil zur selbigen Zeit die Pelze noch gut sind, auch werden nach der Erndte beyn Ausgraben, wenn es gewissenhafte Leute verrichten, viele todt geschlagen. Da aber die meiste Hamstergräber so eigennützig sind, daß sie nur eingetragen Getreyde ausgraben, des Hamsters sogenannte Wohnkammer aber seitwärts in einer besondern Röhre bestehend, und worinn

rinn der Hamster sein ordentliches Beet von derszartesten Strohschaalen hat, nicht verfolgen, sondern dem Hamster mit Willen sein Logie ungestöret lassen, damit er ihnen aufs andere Jahr desto fleissiger eintragen soll, auch ohnehin die Pelze diese Jahrszeit nichts nutzen und gelten; so ist diese Art der Ausrottung nicht hinlänglich. Am besten thut man, wenn man im Frühjahr ein viertel Pf. Mercurium sublimatum vor 12 Groschen kauft, solchen klein drücket, in 10 oder 12 Pfund Wasser eine halbe Stunde kochet, und so viel Gerste darein wirft, daß solche völlig benetzet wird. Den folgenden Tag wird diese vergiftete Gerste getrocknet, und in einem Säcklein auf das Feld getragen, ein stück Acker nach dem andern durchsuchet, und in jede Hamster Röhre nur ein Theelöffel voll geworffen, so wird der Hamster in wenig Stunden zum letzten mal Getreyde genossen haben. Es ist diesem nach nicht allein gut, daß diese Bestien auf solche Weise gänzlich ruiniret, sondern auch, daß alsdann die Hamstergräber keine solche öfters erstaunend tiefe und lange Gräben und Löcher mehr machen können, so daß oft beym Pflügen die Perdte nicht ohne Gefahr darüber kommen können, und daß, wo viel dergleichen Gruben auf einem Beete gewesen, häßliche Lücken ganz ungestalt verbleiben, welches ein ordentlicher und sorgfältiger Oeconomus nicht leiden kann.

Handpulver, s. Hände.

Hanf, ist ein so herrlich Gewächse, daß wohl unter hundert Menschen gewiß nicht einer ist, welcher dessen gute Eigenschaften zu begreiffen, noch viel weniger zu beschreiben vermögend ist; angesehen der Hanf nicht aller Orten angebauet wird, und wo sich endlich noch die Leute darauf legen, so wird doch die ganze Sache nur obenhin tractirt, daß also die Menschen den völligen Seegen, welcher darinnen steckt, nicht zur Hälfte daraus geniessen. In Litthauen, wo erstaunende Plänen mit Hanf angesäet werden, pflegen sie den Hanf nach erlangter Reiffe auszuziehen, in so genannte Hütten aufzustaucken, und, damit er trocken werde, so lange auf dem Felde stehen zu lassen, bis die Vögel den Saamen fast alle ausgefressen, und das übrige vom Saamen ausgefallen, so daß man solchen auf der Erde mit Händen aufraffen kann; daß also der Nutzen von dem Saamen fast gänzlich zu schanden gehet. Auch wird gemeiniglich bey der Handarbeit wenig Fleiß angewendet, sondern das Rösten, Schwingen und Hecheln nur so obenhin verrichtet. Wenn hingegen der Hanfsaamen und zwar anderthalb Scheffel auf ein Morgen à 180 Quadratruthen gut Braachfeld, oder in die andere art Mittelbodens im Frühjahr gesäet und untergeegget worden, und so bald derselbe reif, daß der Saame beginnen will, auszufallen, mit allem Fleiß ausgezogen, aber so armvoll weise, wie er ausgezogen, auf eine breite grobe Leinwandsplane, welche bey dieser Arbeit auf dem Beet immer mit fortgeschleppet wird, geleget, der Saame mit einem hölzernen Handschlegel rein abgedroschen, und dann der Hanf in Püppen gebunden so gleich in die Röste gebracht werden kann; so wird das Weesen, woraus der Stengel oder Halm bestehet, in der Röste gleich mürbe,

be, wie beym Flachs, und wird alsdann durch das Klopfen so weich, daß solches im Brechen den Bast nicht verletzen kann. Wenn aber dieser Hanf des Saamens halber hätte sollen lange in Hütten stehen, so würden die Stengel so hart als Holz, und brechen allen Bast in kleine Enden, welches alsdann bey dem Hechlen pur Werkh wird, woraus kein Geld zu lösen. Dahero wird bey so gestalten Sachen der Saame auf einem räumlichen Boden vermittelst öftern Umschippens getrocknet, recht reine gemacht, und nicht ein Korn verlohren, und wenn nachgehends der Hanf nach dem Rösten und Blaichen mit Dreschflegeln zwey bis dreymal, und darzwischen immer wieder in der Sonne aus einander gebreitet, auf einen reinen Platz geschlagen, und so waich geklopfet, daß er linde wird; hiernächst kein Halmbast entzwey reissen, auch im Hecheln kein Halmbast verlohren gehen, und also sehr wenig Werk zurücke bleiben, sondern lauter lang Kaufmannsgut werden. Auf solche Weise muß sich ein Beetacker eher mit 20 Thalern lösen, als auf die Weise, wie es sonst tractiret worden, mit 6 Thalern. Das Ausdreschen des Saamens beym Hanfausziehen, und gleich rösten, und das Halmdreschen und Klopfen, ehe er gebrochen wird, ist das Hauptwerk. Der Saame ist im Preis dem Roggen gleich, und wenn Oel davon geschlagen, und fein dünne und dichte Haartücher beym Pressen gebrauchet werden, daß das Oel fein helle und klar wird; so gibt es brav Geld; und wenn, wie gedacht, das öftere Trocknen und Schlagen in der Sonne vor den Beeten in acht genommen wird; so werden die Bastfaden auch so waich und sanfte wie eine Seide, und bleiben nicht allein alle gleich und sehr lang, sondern es bricht auch kein Halm im Brechen entzwey, und machet kein Werkh, sondern es wird lauter vortreflich Kaufmannsgut, und träget so wohl in Ansehung des mehrern Gewichts als Güte noch einmal so viel Geld, als andere Leute bey ihrem Schlendrian lösen. Es erweisen sich im Hanfbauen, wenn er bald reif ist, zweyerley Sorten Stengel oder Hälmer. Die langen dicken mit starcken Saamenzöpfen besetzte Stengel heisset man Hanf, d. i. Mas oder das Männgen. Die etwas niedriger und zärter sind, und einen weissern Stengel ohne Saamenzöpfe haben, heisset man die Hänfinn, d. i. Fœmina oder das Weiblein. Diese wird auch, weil sie ehe reif wird, damit sie nicht zu hart werden soll, wohl 8 bis 10 Tage zuvor ausgezogen, und so gleich in Püppen auf die Röste gebracht. Nachdem nun die Hänfinn oder das Weibgen viel zarter, waicher und zum Spinnen diensamern Bast gibt als der Hanf oder das Männgen, so ist sich über die Thorheit einiger sich klug dünkender Leute billig zu verwundern, welche dieses Gewächse vor ein halb Unkraut halten, und sagen: man solle es ausrotten. Allein wir sagen: Man solle es in grosser Menge bauen. Da man nun bey Experimental physicalischen Untersuchungen viel dergleichen Arten, so zwiefach gewesen, angetroffen, und besonders bey dem Hanf durch oft wiederholte Experimenta angemerket hat, daß des Masculini oder des Hanfs Saame schwer, groß und breitlich von Körnern ist; des Weibleins oder

Hänfinn Saame aber kleiner, leichter und runder gewesen, beyde aber im Wachsen, jedoch wenn jedes auf ein Stücklein Sand besonders gesäet wird, zugleich aufgegangen und wohl gerathen; so ist nach völliger Zurichtung von oder aus der Hänfinn so ein fein zart Garn gesponnen, und Haußleinwand, auch Tischzeug daraus gemacht worden, daß man fast keinen Abgang daran vermerken können. Man hat also hier als eine Grundregul vest zu stellen, daß der Hanfsaame solle mit Force gewurft, und also der vorderste grobe schwere als Mas abgenommen und alleine gesäet; der andere zurückgefallene klein körnige (jedoch alles ganz kleine Ungesäme ausgeschlossen, welches verfüttert wird) als Fœmina oder Weibgen auch alleine genommen und auf gewisse Beete gesäet werden; So wird es uns in der Erndte nicht viel Beschwerde machen; sondern wir werden unsere Boden voll Hankörner, und unser Lasthauß voll fein gehechelten Hanf oder Hänfinn bekommen. Die Zeit, da der Hanf gesäet wird, ist die Mitte des Aprils, oder der Anfang des Mayen. Der Saame wird wohl unter geegget, damit nicht viel grobe Erde bleibe. Endlich streichet man die Furchen zwischen den Beeten aus, wie sonst gebräuchlich; man macht aber keine Wasserfurchen. Einen besondern Vortheil, den Hanf mit viel wenigerm Abgang als sonst, auch mit weit geringern Kosten zu bereiten, und am besten zu nützen, findet man beschrieben im Leipzig. allg. Mag. 9 Band 4 St. p. 95. Es bestehet in folgendem: Man muß bey dem Rösten die Mittelstrasse zu treffen suchen, daß der Hanf nicht zu lange im Wasser gelassen werde, nemlich so lange, bis man die Rinde genau und ohne Verlust vom Kern und Marck absondern könne. Denn bleibt der Hanf zu lange im Wasser, so kann man nicht mehr die Fasern der Rinde ihrer ganzen Läage nach wegnehmen, weil alsdenn fast alles Harz zu sehr abgesondert ist, folglich bleibt der größte Theil mit dem Stroh, womit man es oft in der Breche bearbeitet, vermengt. Weil aber die Rinde, wenn man nach der alten Art verfährt, hart, elastisch und zur Zubereitung feiner Haare durch die Hechel wenig tauglich scheint; so muß man den Hanf, wenn er gebrecht worden, in Büscheln welche etwa ein viertel Pfund betragen, und eine Hand voll ausmachen, ins Wasser legen, sie in der Mitte ganz lose durch einen etwas starcken Bindfaden biegen, um solche im Wasser handhaben und bewegen zu können, ohne daß sie sich mit einander verwickeln. Diese mit Wasser getränkte Büschel muß man eben so wie Garn zum Einweichen in einen Kübel gelegt wird, in ein hölzernes oder steinernes Gefässe legen. Dieses Gefäß füllt man mit Wasser und läßt den Hanf sich etwa 3 bis 4 Tage hindurch soviel befeuchten und durchziehen, als nöthig ist, sein Harz aufzulösen. Drey bis vier Tage sind hiezu hinreichend. Hiernächst zieht man jede Hand voll bey ihren Bindfäden heraus, druckt sie aus durch Drehen und wäscht sie im Flusse, damit sie von dem schlammigten und harzigten oder gummichten Wasser, woraus sie kommen, gereinigt werden. Hernach bringt man sie nach Hause und dann kann man sie auf einem Brette bläuen, um alle Theile die noch nicht ge-

ung zertheilt sind, völlig zu trennen. Zu dem Ende breitet man eine jede Hand voll von diesem Hanfe auf einer Banck von starkem und festem Holze auf, nachdem man den Bindfaden davon abgenommen hat: man schlägt sie der ganzen Länge nach mit der Fläche eines gemeinen Waschbläuels, bis die dickesten Theile oben und unten hinlänglich von einander getrennet sind. Jedoch mußte man eine jede Hand voll nicht übermässig bläuen; die Fasern, welche auf diese Weise allzusehr getheilt seyn würden, würden nicht Stärke genug behalten, dem Kamme vor ihrer Richtung zu widerstehen. Die nöthige Behutsamkeit hiezu läßt sich nicht anderst als aus der Erfahrung erlernen. Man glaubt auch mit vielem Grund, daß, wenn man den Hanf lange genug im Wasser läßt, man bloß dadurch, ohne ihn zu bläuen, die genugsame Theilung der Fasern erhalten kann. Hierauf wird eine Hand voll wieder im fliessendem Wasser gewaschen, indem man sie von einem Ende zum andern nimmt. Alsdenn muß sich zeigen, daß alle Fasern des Hanfs gewaschen sind, sich von einander theilen und so zugerichtet scheinen, als wenn sie schon durch den Kamm gegangen wären. Man hat hiebey auf einen geschwind und stark fliessenden Strom und schönes Wasser zusehen, wenn die Fasern rein und helle seyn sollen. Wenn nun der Hanf helle genug, und von seinem Schmutze gänzlich gereiniget zu seyn scheinet, so zieht man ihn so breit, als nur möglich ist, aus dem Wasser. Hierauf hängt man ihn auf eine Latte gegen die Sonne, daß er auströpfle und trockne. Auf diese Weise lösen sich die Fasern des Hanfs, wie so viele Haare von Seide, theilen und reinigen sich, werden fein und weiß, weil das Harz, das sie vereinigte, der Grund des Schmutzes und der verschiedenen Farben, die man an dem Hanfe siehet, ist. Auf solche Art hat man den schwärzesten und dem Ansehen nach schlechtesten Hanf zur grösten Vollkommenheit gebracht. Wenn der Hanf nun einmal recht trocken ist, so biegt man ihn behutsam, so daß man ihn ein wenig drehe, damit sich die Fäden nicht weiter in einander verwicklen können. Alsdenn kann man ihn dem Hanfhechler übergeben, die feine Haare auszuziehen. Es wird nicht mehr nöthig seyn, ihn so lange zu schwingen, als vorher; und wird überhaupt diese Arbeit nicht mehr so schwer und mühsam, noch auch wegen dem sonsten einzuschluckenden Staub so schädlich seyn. Man wird die Erfindung neuer Maschinen ersparen können, und dem Hanfhechler wird ausser einem leichten Schwingen, und ausser der gewöhnlichen Art zu hecheln weiter nichts obliegen. Uebrigens hat man auf feine Kämme oder Hechel zu sehen, und wird man bey dieser Art zu verfahren, nicht mehr als ein Drittel von gutem Werke bekommen. Das Werk, davon man gemeiniglich das Pfund für zween Schillinge und 6 Pfenninge französischer Münze dem Seiler verkauft, wird durch eine neue Bearbeitung sehr nutzbar angewannt werden können. Wenn man es wie Wolle kämmt, so kömmt ein neuer, feiner, sanfter, und weisser Stoff heraus. Diesem kann man gebrauchen bessere Watten, als gewöhnliche daraus zu machen: man kann aber auch ei-

einen sehr schönen Faden daraus spinnen. Eine nützliche Probe würde es seyn, denselben auch mit Baumwoll, mit Seide, selbst mit Wolle und mit Haar zu vermengen, und solchergestalt einen Faden daraus zu verfertigen. Die aus einem also zubereiteten Hanfe gewebte Leinwand wird nicht so lange in der Bleiche seyn dürfen: das Garn selbst wird die Laugen, wodurch man es sonsten gehen lassen muß, nicht mehr nöthig haben. Der gröste Abgang vom Hanf und das Auskehricht davon darf nur gebrecht und im Wasser gesäubert werden, so wird man ihn in den Papiermühlen fürtreflich brauchen können. Der Hanfsaamen ist eigentlich nur zum Futter des Gevögels, und zu Schlagung des Hanföls gewidmet, er kommt aber auch den Menschen in der Haußhaltung sehr nützlich zu statten; denn die gemeinen Leute reiben ihn in einem Asche mit Milch, schlagen ihn durch einen Durchschlag, und kochen Suppen davon, die eines gar lieblichen Geschmacks sind. Nicht allein aber dieses, sondern sein Gebrauch hat auch der Arzneykunst ungemeinen Nutzen. Denn wer flüssige Augen hat, siede Körner im rothen Wein, tunke einen Schwamm in die Brühe, und lege selbigen beym Schlaffengehen in den Nacken, so ziehet solcher den Fluß aus. Eine Milch aus dem Saamen mit Rosen-Hollunder- oder Eisenhartwasser gemacht, und mit genetzten Tüchlein über die Stirn und Schläffe gebunden, stillet das Hauptweh bald. Das Oel mit einer scharfen Lauge aus ungelöschtem Kalch vermischet, Tüchlein darein genetzet und übergeschlagen, löschet den Brand, lindert auch die geschwollene Brüste der Weiber, benimmt die Geschwulst und stillet die Schmerzen. Eine Salbe von jungen Hünern und Hanfsaamen bereitet, ist ein kräftiges Mittel in allen podagrischen Schmerzen. Wenn man sich gebrannt hat, mischet man das Oel mit ein wenig zerlassen Wachs, so benimmt solches, wenn es aufgeleget wird, die Schmerzen des Brandes. Es ist auch sehr dienlich die Narben der Blattern zu heilen, so man aus dem Hanfsaamen und Rosenwasser eine Milch machet, und solches mit genetzten Tüchern über das Gesichte leget. Wie sonsten aus dem Hanf allerhand Seile und Stricke, Leinwand, Pferddecken u. d. g. gemachet werden, ist bekannt.

Harnwinde, ist ein gewisser Zufall der Pferdte, da sie entweder sehr schwer, oder gar nicht stallen können. Man zehlet dreyerley Arten solcher Harnwinde, nämlich die Strangurie, Dysurie und Ischurie. Die Strangurie oder die kalte Seiche ist, wenn ein Pferd den Harn Tropffenweise, mit einer Nöthigung von sich lässet, welches man denn auch insonderheit die Harnwinde nennet; welche vors erste meistentheils von scharffen Flüssen, oder von Gebrechen der Nieren und Leber herkommt. Zum andern, wenn ein Pferd sehr erhitzt, und mans jähling aus kaltem Brunnenwasser trinken lässet, als davon sie nicht alleine die Harnwinde bekommen, sondern sich auch oftmals gar rähe sauffen. Die dritte Ursache ist, wenn die Kräfte der Blasen, durch die Verhaltung des Harns, dermassen geschwächt, daß sie nicht vermögen, den Harn fortzutreiben, dadurch denn die Blasen ganz und gar verschwillt, und allzu sehr ausgedehnet wird.

Viertens, wenn sich die Phlegmatische Feuchtigkeiten samt dem Geblüte in die Blase satzen, und wie der Stein, vor dem Ausgang liegen und verstopffen. Aeusserlich wird dieses Uebel meistentheils verursachet, wenn ein Pferd zu sehr überritten wird, und zum Stallen nicht kommen kan.

Die Dysurie oder Harnstrenge ist, wenn ein Pferd beschwerlich und mit Noth, und darzu ganz wenig, jedoch ohne Absatz, und nicht wie bey der Strangurie, Tropffenweise, stallet. Die Ursache solches Gebrechens sind die schwachen Kräfte der Blasen, wenn dieselbe sehr erkaltet, folglich von kalten dicken Flüssen verstopffet wird. Man kann es aus dem Stallen eines Pferdes sehen, wenn der Harn dünn und weiß ist; und wenn er dick und weiß, so ists die inwendige kalte Feuchtigkeit, die den Durchgang hindert: und in solchen Fällen muß man wärmende und öfnende Arzneyen brauchen, oder aber das Pferd in einer warmen Stuben, oder bey einem Feuer auch äusserlich erwärmen. Die

Ischurie oder Harnverstopffung ist, wenn ein Pferd gar nicht stallen kan, davon es sehr geschwillt, und in Lebensgefahr geräth. Es entstehet dieses Uebel entweder von Aufblähung der Därmer und böser Däuung des Magens; oder wenn die Pferde bisweilen etwas schädlich, und gifftiges gefressen oder gesoffen haben; oder wenn man ein Pferd im Reiten übereilet, und nicht stallen lässet, wenn es gerne stallen wollte; oder wenn ein Pferd, nach grosser Hitze, zu bald erkaltet, oder an einen kalten Ort gestellet wird; bisweilen wird es auch von den Spulwürmern verursacht.

Wider die erste Art der Harnwinde, nemlich die Strangurie, soll man ein Loth Lorbeeren in ein Nössel gut alt Gerstenbier werffen, solches ein wenig warm machen, und dem Pferd in den Hals giessen. Oder Lorbern und Ingwer pulverisiret und dem Pferd in Wein gegeben. Man soll auch ein damit behaftetes Roß von der spitzigen Klettenwurzel trinken lassen. Die andere Art, nemlich die sogenannte Dysuria, oder Harnstrenge, wird curirt, wenn man gestossene Krebsaugen auf einen Schnitten Brot streuet, und es dem Roß zu fressen giebet. Oder ein oder zwey Muscatennüsse pulverisiret, und dem Pferde in süssem Wein eingegossen: Oder zu Pulver gestossene Karpfensteine mit Knoblauchsafft und gutem weissen Wein vermenget, dem Pferd in den Hals gegossen; wo aber dieses nicht gleich helfen sollte, so darf man nur Petersilienwurzeln schälen, mit Wein und Wasser absieden, und es ihm also eingiessen. Wenn aber ein Pferd die Ischurie oder Harnverstopffung hat, daß es gar nicht stallen kann, so nehmet die obern Gipffel Eiternesseln, Benedictenwurzel, mit ein wenig Salz, und gebet solches dem Pferd ein. Oder man siedet auch nur Haber in Wein, und lässet den dritten Theil einkochen, und giesset es dem Rosse warm ein. Oder: Nehmet wohlgeriebenen Saffran, und ein wenig Essig mit etwas Eisenrost, und giesset es dem Pferd in den Hals; es wird in einer Viertelstunde stallen. Oder: Nehmet ungefähr eine halbe Eyerschale voll von Bilsensaamen und Ruß von einem Kessel, reibets fein klein unter einander, und giesset es dem Roß mit Milch laulicht

ein,

ein, führet es denn in einen Stall, und lasset es gehen. Ein guter Einguß, wenn ein Pferd nicht stallen kann, ist auch folgender: Nehmet gestossene Lorbeer, gestossene Krebsaugen, weissen Weyhrauch, oder Teufelsdreck und Fenchelsaamen wohl zerrieben, Campher, Petersilienwurz samt dem Kraut, und dieses zusammen in Essig und Wein gesotten, und dem Pferd eingegossen, gebet ihm darauf Erdbeerkraut und Mangolt zu essen; schiebet ihm auch Seiffen mit Baumöl in den Hintern, und schmieret ihme das Geschröte mit altem Schmeer, Salz und Seiffen wohl: Oder man nimmt Karpffensteine, Heringsseelen, Heringsmilch, zu Pulver gemacht, thut es in ein wenig Salzwasser, und gießt es dem Roß in den Hals; und denn nimmt man auch gepülverte Heringsmilch, und bläset sie dem Roß in den Schlauch, so wirds von Stund an stallen.

Harnwinde, kalte Pisse, findet sich auch bisweilen bey dem Menschen, da er sich im Harnlassen den schmerzlichsten Zwang an thun muß, bis einige Tropfen mit Brennen abgehen. Zum Haußmittel dienet, sich äusserlich warm zu halten, hiernächst präparirte Krebsaugen, weissen trockenen Balsam, Muscatennuß zu einem Pulver gemacht, und in warmer Brüh einzunehmen. Viel warmer Thee und etwas Salz auf der Zunge schmelzen lassen, hilft auch.

Hartriegel, s. Beinholz.

Hase, ist ein bekanntes unter die Niederjagd oder das kleine Waydwerk gehöriges Wildpret, von dessen Natur und Eigenschaften, wie auch, was bey der Hasenjagd zu beobachten seye, in einem besondern Jagd Lexico zu seiner Zeit mit mehrerm wird gehandelt werden. Hier wollen wir nur anzeigen, wie er in der Haußhaltung genutzet werde. In der Küche wird derselbe zu einer angenehmen Speise zugerichtet, wenn man ihn folgender gestalt bratet: Man ziehet zuförderst dem Hasen den Balg ab, schneidet das Vorgehäß herunter, thut das Eingeweyd heraus, häutet ihn, waschet ihn ab und spickt ihn, wie sichs gehöret. Hierauf nimm Salz, Cardamomen, Pfeffer und ein wenig Nägelein, stosse es klein, menge es untereinander, und bestreue den Hasen damit, stecke ihn an Spieß, thue ihn ans Feuer, und laß den Hasen gleich wenden, begieß ihn zum öftern mit zerlassener Butter, und laß ihn eine oder dreyviertel Stund braten. Wenn man will, so kann man in die Pfanne, die untersetzt ist, Essig thun, und den Hasen damit begiessen; aber er muß doch bisweilen auch mit Butter begossen werden. Zuletzt, wenn man anrichten will, so begieß den Hasen noch einmal mit Butter, alsdenn richte ihn an, thue die Brüh darunter, und mache braune Butter darauf, bestreue ihn mit geschnittenen Citronenschaalen, und belege ihn mit Citronen Schnitzlein, so ist er recht. Man kann ihn auch in Pasteten schlagen, oder mit Sauerkraut im Backofen, nicht weniger das, so übrig geblieben, mit Capern, Kümmel, gerösteten Zwiebeln, Citronen, gesalzenen Limoinen u. s. w. zurichten. In der Arzney sind fast alle Stücke des Hasens zu gebrauchen. Wenn man die rauhe Seite eines Hasenfelles auf den schmerzhaften blossen Ort des Leibes oder Arms, so entweder von einer Schärffe des

Geblüts, oder von Kälte herrühret, leget, so vertreibet es alle Schmerzen, und ist dieses Mittel 100 fältig probirt erfunden worden. Die junge Merzhäßgen, so aus Mutterleibe geschnitten, zu Pulver gebrannt, und in Kirschwasser eingenommen, sollen wider die fallende Sucht helffen. Die sogenanten Hasensprünge pulverisirt und eingenommen, sind vor die Colick gut. Wer geschwollene Mandeln hat, schmiere sich hinter den Ohren mit Hasenfett. Das Geblüt eines im Merz gefangenen, oder vor Schrecken gestorbenen Hasens, soll in der rothen Ruhr helffen. Die Lunge dienet vors Keichen und schweren Othem. Reibet man das Kinderzahnfleisch mit dem Gehirn, so zahnen sie viel leichter. Es nimmt auch das Zittern der Glieder hinweg, wenn es gebraten und gegessen wird. Der Koth ist gut vor den Stein; dessen Asche vor die rothe Ruhr; der Harn vor das üble Gehör. Die Haare stillen das Nasenbluten, wenn man sie in die Nase steckt. Das Fett hat mit dem Balg gleiche Tugend, und leget man beyde auf die mit Catharren behaftete oder erfrorne schmerzhafte Glieder. Der zu Asche verbrannte Hasenkopf, entweder mit Honig und Bärenschmalz, oder mit Essig zu einem dünnen Sälblein gemacht, dienet wieder das Ausfallen der Haare. Das Herz vertreibet das 4 tägige Fieber. Dörret man es, und stösset solches zu einem Pulver, und nimmts in warmen Wein, so stillet es die Mutterschmerzen, und widerstehet der fallenden Sucht. Die Lunge beitzet man in Salzwasser, thut etwas Myrrhen dazu, und lässet diejenigen, so engbrüstig, oder mit der fallenden Sucht behaftet sind, täglich einen ganzen Monat ein wenig davon essen. Die Leber gedörret und in rothem Wein eingenommen, dienet ebenfalls für die schwere Noth, und wider den Durchfall. Die Galle mit Zucker angerieben, benimmt die Flecken der Augen, und bringt das verlohrne Gehör wieder. Die Nieren sind gut wider den Stein, machen fruchtbar, und dienen vornehmlich denen, die den Urin nicht halten können, sie werden nun gleich gekocht gegessen, oder gepülvert eingenommen. Die Geburtsgailen kommen allerley Gebresten der Urinblase zu Hülffe, und befördern die Empfängniß bey Frauenspersonen. Der Hasenkoth zu Pulver gebrannt, treibet den Stein, hilft wider die rothe Ruhr; heilet in Essig zerlassen, und äusserlich aufgeschlagen, allerley alte faule Schäden, und löschet den heissen Brand. Der Urin wird mit Spicanarden in der Wassersucht mit grossem Nutzen gebraucht. Das Blut äusserlich über die Haut gestrichen, machet ein saubers und schönes Angesicht, vertreibt die Sommerflecken, und hemmet den Durchlauf, wenn es gedörret und gepülvert eingenommen wird. Endlich so verbrennet man auch den im Frühling gefangenen Hasen mit Haut und Haar zu Aschen, und gibt davon auf einmal einen Scrupel, ein halbes oder ganzes Quintlein ein. Dieses ist eines von den allerbewährtesten Mitteln wider den Stein.

Haselhuhn, ist ein wilder Vogel, der seinen Nahmen von dem Ort seines Aufenthalts hat, indem er sich an solchen Orten am liebsten aufzuhalten pfleget, wo viele Haselstauden sind; denn die Haselkätzlein sind eine seiner vornehmsten Spei-

Speisen. Daneben aber geneußt er Hollunder- Ebisch- Brummel- Wachholderbeeren und Steinklee, in gleichem die Knöspgen von den Fichten- und Tannenbäumen. Seiner Gestalt nach ist er ein wenig grösser, als ein Rebhun, und kommt darinn einem Fasanen nahe. Das Fleisch dieses Vogels ist überaus zart, schmackhaft, lieblich riechend, und nahrhaft; daher es eine Speise der Fürsten und grossen Herren ist. Bey dem Einbeitzen derselben nimmt man halb Wein und halb Weinessig. Wenn sie sollen gebraten werden, rupft man sie bis auf den Kopf, welchen man ihnen lässet theils zur Zierrath, theils damit man den Vogel daran erkennen könne. Hierauf nimmt man das Eingeweyde heraus, leget Stückgen Speck, die man mit hölzernen Spießgen anspiesset, über ihn her, bedecket die ganze Brust, lässet es fein gelinde am Bratspieß braten, und machet darüber eine Sauce von Citronensaft, Gewürz, und anderm Zugehör, wie den Köchen bekannt ist.

Haselnüsse, s. Haselstaude.

Hasenöhrlein, ist eine Art Gebackenes, welches also zugerichtet wird: Zuckert abgezogene, und mit Rosenwasser abgeriebene Mandeln nach eines jeden Geschmack, rühret Muscatenblüte, Cardamomen und Zimmet darunter, streichet sie auf Oblaten, so wie ein Herz geschnitten sind, lasset sie ertrocknen, übereiset selbige nachmals und verguldet sie nach Belieben. Oder nimm 1 Pf. mit Rosenwasser abgeriebener Mandeln, zwanzig Loth gestossenen Zucker, und die abgeriebene Schelffen von einer Citrone, Zimmet und Cardamomen, jedes 1 Loth; Muscatenblüte ein Quintlein, auch Citronat, Citronen und Pomeranzenschelfen nach Belieben; giesse ein wenig Zimmetwasser daran, mische alles wohl durcheinander, schneide Oblaten Rautenweis, streiche den Taig darauf, lasse sie backen, und überziehe es mit einem Eiß oder Spiegel.

Haselstaude, Haselstrauch, wird billich unter das Buschholz gezehlet, weil sie nie zu einem sonderlichen Stamm kommet, sondern, wenn sie gleich in die Höhe steiget, dennoch allezeit wiedlicht und dünne verbleibet. Es schläget und schosset dieses Holz auf allen Seiten, und so gar zu unterst bey der Wurzel aus, daher es in dem Unterwuchs oder Busche ein nutzbares und zum Brennen diensames Holz ist. Aus den Zweigen wachsen im Herbste lange runde Zäpflein, welche man auch Hasenkätzlein nennet, welche aus vielen Schuppenweise über einander gelegten kleinen Blätlein zusammen gesetzet sind. Diese Zäpflein werden im Frühling gelb, ehe sie abfallen, und kommet das Laub nicht ehe herfür, als bis sie ihre Farbe zu ändern beginnen. Die Früchte, nemlich die Haselnüsse, kommen zwar an eben denen Zweigen und Aesten, wie die Zäpflein, aber nicht, wo dieselbe gestanden, sondern, nach vorher gehender aus kleinen Zinnoberrothen Fäserlein bestehenden Blüthe, an andern Orten hervor, und sind entweder länglicht, oder bey nahe rund; in der äussern harten Schaale, welche noch mit einem grünlichten und gleichsam gefranzten Futteral zum theil umgeben ist, stecket ein weisser, und nach Gestalt der äussern Schaale entweder länglicht oder fast runder Kern, von einem ange-

genehmen Geschmack, und der noch besonders in eine rauhe, und unter dieser in eine weisse zarte Haut eingewickelt ist. Das Holz ist nicht nur, wie obgedacht, zum brennen, sondern auch, wegen seines zwieselichten Wuchses zu den Hecken sehr dienlich; die Siebmacher bedienen, nebst denen Saalweiden, sich desselben gerne, indem sie die Siebböden davon machen. Die Haselstaudenkohlen aber werden zum Schießpulver verbraucht; so gibt auch dieses Holz schöne Reifstäbe, Handruthen zu Dreschflegeln, Rechen- oder Harkenstielen und dergleichen. Sonsten wächset es überall, kommt gar leichte fort, sonderlich im magern, kalten, feuchten und sandigten Boden, den Schatten aber kann es eher, als die Sonne leiden. Ausser dieser wilden Art Haselnußstauden, welche in Wäldern und Brahnen von sich selbst aus dem in die Erde gefallenen Kern wachsen, giebt es auch zahme, welche in denen Gärten an Wänden und Spalieren gebauet und aufgezogen werden, aber nicht sowohl am Holz und Laub als nur vielmehr an den Früchten von einander unterschieden sind. Davon hat man dreyerley Gattungen, als die gemeinen weissen Haselnüsse, welche grösser und am Geschmack lieblicher sind, als die wilden. Es rühret aber dieser Unterschied nur von der Wartung her, welche darinnen bestehet, daß man eitliche schöne wilde Haselstauden im Herbst um Allerheiligen in den Garten versetze, und nachgehends das übrige Holtz nebst der inwendigen Brut fleissig ausschneide. Diese Haselnüsse sind, wie die wilden, rundlicht, und gleich oder ohne Ecken. Die grossen runden Leonischen oder Spanischen Haselnüsse, welche fast noch einmal so groß, als die gemeinen, auch beyneben nicht ganz gleich, sondern etwas eckigt sind. Und die langen rothschaligten Haselnüsse, deren wieder zweyerley Gattungen sind, nemlich Lombardische, oder sogenannte Lampertsnüsse, welche auch Bartnüsse genennet werden, und Zellernüsse, welche ihren Namen von dem Kloster Zell bey Würzburg her haben, weil sie häuffig alldorten herum wachsen, und von dannen Sträuche und Früchte an andere Oerter gebracht werden. An beyden ist, wie nur gedacht, die auswendige harte Schaale roth; das inwendige zarte Häutlein um den Kern aber ist an jenen, nemlich denen Lampertsnüssen, Scharlachroth, an den Zellernüssen aber weiß. Die Lampertsnüsse, weil sie wider die rothe Ruhr dienen, werden deßwegen auch Ruhrnüsse genennet. Von denen gemeinen Haselnüssen wird folgender Gestalt ein Oel gemachet: Man nimmt geschälte und gedörrte Haselnüsse, stösset solche in einem Mörsel, mit einem hölzernen Stämpfel, ziemlich sachte, daß sie wie ein Kuchen werden, so denn giesset man ein wenig heisses Wasser daran, und läßt es eine Stunde also stehen; hernach stösset man sie stärker, als zuvor, und preßt sie zwischen zweyen Brettlein, oder auf einer Presse aus, so bekommt man das Oel, welches in einem Geschirre aufgefangen, und fleissig verwahret wird. Dieses Haselnußöl, dessen man von drey Pfund geschälter Nüsse ordentlich zwey Pfund bekommt, ist süß, wie Mandelöl, und kann nicht nur zum Brennen, sondern auch an die Spei-

Speisen mit Nutzen gebrauchet werden. Der Haselstauden Vermehrung und Fortpflanzung geschiehet auf dreyerley Art, 1) durch die Nüsse, 2) durch Absenken der langen Ruthen, wie beym Weinstock, und 3) durch die Brut. Wenn man sie von der Frucht erzeugen will, gleich wie die Eicheln, womit es jedoch sehr langsam zugehet, darf man nur die Nüsse, welche vollkommen, groß und fett an Kern seyn sollen, in Moos oder Laub den Winter über im Keller halten, und hernach im Frühling nicht tieffer als eine Hand breit in die Erde stecken, denn wenn man der Lehre dererjenigen folgen wollte, welche die Anweisung geben, daß man sie einen Schuh tief in die Erde legen soll, würden sie ersticken; die Grube soll man auch nur halb zudecken, und denn das andere Jahr, wenn das hervor geschossene Reiß die Grube übersteigen will, erst selbige vollends vergleichen. Wenn man sie aber von eingelegten Zweigen oder Ruthen fortbringen will, machet man nahe an derselben eine Grube, senket hiervon eine schwache Ruthe oder Ast, scharret die Grube zu, daß nur der Gipfel ein wenig hervor rage, und tritt das andere fest ein, hernach, wenn es eingewurzelt, wird es von dem Mutterstamm abgelöset. Die beste und gewisseste Art ist, wenn sie durch die von der Wurzel aussprossende Brut fortgepflanzet werden. Alljährlich soll man sie im neuen Monden umhacken, und die Brut oder Nebenschößlinge, welche dem Hauptstrauch viel an seinem Wachsthum hinderlich sind, davon hinweg nehmen, auch sie von allen Wasserschößlingen säubern, nicht weniger die alten Stämme, wenn sie von ihren Kräften kommen, und ihre Früchte nicht mehr vollkommen gerathen, sondern wurmstichig werden, behörig aushauen, damit der Stock durch Treibung neuer Schößlinge sich wieder verjüngere.

Hauptkoh, s. **Cappeskraut.**

Hauptmängel der Pferdte, werden beym Roßhandel diejenigen Fehler genennet, welche heut zu Tage an einem Pferde erscheinen müssen, wenn der Verkäuffer solches wieder anzunehmen gezwungen werden solle. Nach denen Sächsischen Rechten ist er nur vor drey Hauptmängel gehalten, nehmlich 1) wenn das Pferd stättig; 2) wenn es Staarblind, und denn endlich 3) wenn es Haarschlächtig ist. Nach den Frankfurtischen Statuten sind nachfolgende Mängel ausgesetzet: (1) Wenn das Pferd gestohlen oder geraubet ist, (2) wenn es Haarschlächtig oder Schläge-bäuchlich; (3) wenn es stättig; und denn (4) wenn es Hauptsüchtig, als mönig oder rotzig ist, weil diese Mängel fast unsichtbar, und also dem Käuffer, er sey auch so verständig als er immer wolle, verborgen seyn können. Nach denen Lübeckischen Rechten muß ein Verkäuffer nachfolgende drey Mängel gewähren: 1) Daß das Pferd nicht anbrüchig; 2) daß es nicht stättig, und denn 3) daß es nicht kollerend sey. Zu Nürnberg ist der Verkäuffer eines Pferdtes für drey Hauptmängel, nemlich 1) für rotzig, 2) räudig, und 3) Haarschlächtig, den Käuffer vierzehen Tage lang nach beschehenen Kauff und Zustellung des Pferdes zu stehen verpflichtet. Wo aber das verkaufte Pferd geraubet oder gestohlen wäre, und der

der Käuffer dasselbe wieder geben müste, so ist der Verkäuffer den Käuffer schadlos zu halten schuldig.

Hauptsiech, s. Hauptweh.

Hauptwasser (Aqua Cephalica), nennt man auf den Officinen verschiedene Arten von abgezogenen Wassern, welche besonders vor das Haupt und dessen Zufälle dienlich sind; worunter hauptsächlich das so genannte Hauptwasser Caroli V. nach dem Brandenburgischen Dispensatorio angemerkt zu werden verdienet.

Hauptweh, s. Kopfweh.

Hauptweh Hauptsucht, ist auch eine Krankheit der Pferdte, nach welcher dieselbe Hauptsiech genennet werden. Es ist diese Krankheit sehr hart zu erkennen, doch sind etliche Umstände, die es einiger massen an den Tag bringen: Denn ein Pferd, das Hauptsiech ist, lässet den Kopf niederhängen, die Ohren werden ihm welk und lapp, es geschwellen und rinnen ihm die Augen, aus dem Munde fället ein dünner zäher Schaum und dergleichen; solche Pferdte soll man alsobald von grobem hartem Futter, als Haber, Gersten, Heu und Stroh, abhalten, und dargegen andere Fütterung, als geschrotene Gersten, mit Wasser besprenget, geben. Immitteist soll man auch das Pferd mit harter Arbeit verschonen, und im Stall fleissig warten, ihm grüne Saat, Weidenblätter, wilde Salbey, Wegwarten oder Sonnenwürbel geben, und vor kaltem Wasser enthalten, damit der Leib nicht mehrers erkältet werde, und jetzt gemeldete Kräuter ihre Wirkung desto besser haben und purgiren mögen. Zum andern soll man dem Pferdte auch zur Ader lassen, wenn aber das Geblüte schön und roth ist, soll man es bald wieder verstellen, denn es ist sodenn eine Anzeigung einer andern Krankheit. So das Hauptwehe von allzugrosser Hitze herkommt, alsdenn ist darzu anfangs gut, daß man ihm über eine Stunde Blätter von Lattich oder Salat mit Essig besprenget in das Maul stosse, damit die grosse Hitze ausgezogen und gelöschet werde; und mag man ihm auch zur Labung folgenden Trank, als Honigwasser und Gerstenwasser, jedes ein Quartier, mit ein wenig Essig vermischet eingiessen, und bey einer Stunde umher führen lassen; wenn es denn gar kühle worden, so kan man ihm noch eine Hand voll Heu, das in frisch Wasser genetzet, vorwerffen, und über eine gute Weile hernach ein wenig Futter geben, es auch wohl zudecken lassen, damit die allzugrosse Kühle im Stall keinen Schaden thue. Wenn es davon herrühret, daß ein Pferd allzusehr erkältet worden; so nehmet Poley, Sadebaum (Seyenbaum) und Weitzen, thut es in einen Sack, lassets im Wasser sieden, und hänget ihn also warm über den Kopf, daß ihme der Brodem in die Nase gehe, bis daß ihm das Haupt erwarmet; trocknet ihm denn das Haupt wieder ab, und schmieret selbiges mit warmen Wein und Baumöl. Oder nehmet breiten Wegericht, waschet denselben sauber mit Wasser, dörret und pulverisiret ihn, und gebet ihn mit Salz vermischt dem Pferd im Futter zu essen, räuchert aber auch dabey das Pferd mit ganzen Weyrauch. Es ist auch ein gutes Mittel, wenn man Liebstöckel und ein

wo-

wenig Heiternesseln wohl im Wasser siedet, und den Dampf davon dem Pferde, welchem man das Haupt mit einer Decke verhängen muß, recht in die Nase gehen lässet, auch ihm das pulverisirte Liebstöckelkraut mit unter das Futter giebet.

Haußapotheck, heißt ein Vorrath von allerhand Arzneyen, sie mögen nun zusammengesetzt oder einfach seyn. Mit dergleichen hat sich ein vorsichtiger Hausvater, sonderlich wenn er auf dem Lande, wo keine öffentliche Apothecken sind, und also von einer Stadt, wo dergleichen anzutreffen, weit entfernt ist, allerdings zu versehen, um in der Noth bey schnellen und unvermutheten Zufällen so wohl sich selbst, als auch den Seinigen, ingleichem seinen Hausgenossen, und andern armen hülfbedürftigen Nachbarn und Neben-Christen damit in so lang zu dienen und auszuhelffen, bis Rath und Beystand von einem vernünftigen und rechschaffenen Medico kann erlanget werden. Nun leiden zwar nicht eines jeden Hausvaters Umstände, daß er sich in Bereitung der benöthigten Hausmittel selbst beschäftigen könnte, ob er schon diejenigen einfachen Dinge, welche Wiesen, Felder, Wälder und Gärtern liefern, einzusammeln, oder einsammlen zu lassen vermag; gleichwohl soll er darauf bedacht seyn, daß er niemals sein Haus von einem guten Theriack, oder Mithridat, Bezoartinctur, aber nicht wie dergleichen von Umträgern und Hausierern verkauffet, sondern wie solche aus einer wohl eingerichteten Apotheck erlanget werden; Magen- und Mutter Essenz, Salmiac-Spiritus, Schlagwasser, Krebsaugen, einigen Pflastern, sonderlich Froschlaich- oder Bleyweiß- Pflaster, Diachylum-Pflaster, Stich- und Bruch- auch Melotenpflaster, von gutem Schlag- oder Scherzerbalsam, leer lasse; sondern allezeit von jetztbesagtem etwas im Vorrath aus der Apothecke sich anschaffe. Das temperirende also genannte Antispasmodische Pulver, welches nicht kostbar noch weitläuftig ist, sondern nur aus 3 oder 4 Ingredienzien bestehet, und dazu allezeit kräftig bleibt, soll ein sorgfältiger Hausvater niemals abgehen lassen, weil selbiges überaus nüzlich, und fast in allen Fällen und Krankheiten gebrauchet werden kann. Was Oele, Salze, Salben, Säfte, Latwergen, Marsellen und dergleichen anlangt; so sind solches meistens Sachen, welche nicht zum Nothfall, oder wo periculum in mora, dienen müssen. Nur ist dieses noch zu merken, daß die im Frühling und Sommer gesammelte Kräuter und Blumen an einem recht reinlichen Orte, und wo die Sonne nicht hin scheinen, noch der Regen hin fallen kann, müssen getrocknet, und hernach in wohlverwahrten Kästen oder Schachteln aufbehalten werden. Wurzeln und Saamen, müssen, wenn sie vorher im Schatten, doch an der Luft, trocken worden, nicht in feuchten oder dumpfichten, sondern in lüftigen Orten verwahret werden, damit sie nicht schimmeln noch beschlagen, oder einen übeln Geruch annehmen. Von allen aber, und wie nach jeden Hausvaters Umständen eine Haußapotheck eingerichtet werden könne, kann ein jeder rechtschaffener Medicus, wenn er nicht eigennützig ist, die beste Anleitung und Vorschläge geben.

Hausen oder Hauffen, ist ein grosser

ser Fisch, welcher nicht nur in der Donau, zwischen Raab und Comorren, und andern an diesem Fluß hinabliegenden Orten, sondern auch in dem grossen Wolgastrom in Moscau gefangen wird. Er wird, wann er recht ausgewachsen, bis zwölf Ellen lang, und vier, sechs, acht bis zehen Centner schwer, ist an der Gestalt fast wie ein Stör, aber grösser, hat eine glatte weißlichte Haut, ohne Schuppen, Beinen noch Gräten, ausser im Kopffe, von welchem bis zum Schwanz ein grosser hohler Knorpel, an statt des Rückgrads gehet. Der Hausenfang hebt sich an im Martio, und währet bis zu Ende des Monats Julii. Im September fängt er sich wieder von neuem an, und währet bis gegen Allerheiligen. Der Haussen, wenn er gefangen, läßt sich mit Wein und Milch etliche Tage beym Leben erhalten. Sein Fleisch ist wohl geschmackt, und giebt an Güte dem Lachs nichts nach; er ist überdieß fett, und hat zum öftern Speck, wie ein Schwein. Der Rogen ist schwärtzlicht, und wird in Essig gesotten und eingemacht, für ein Leckerbißlein gehalten; der Hausen selbst aber wird fast auf die Art, wie ein Lachs, gesotten, und mit demselben einer welschen Nuß groß Butter in den Fischkessel gethan, damit er mild werde, weil ein solcher Fisch, wenn nichts fettes darzu gethan wird, ehe hart, als weich siedet; oder wie Cabellian, oder Laberdan mit zerlassener Butter; oder in einer Senffsosse; in einer gelben Pohlnischen Brühe; oder in einer Pastete zugerichtet; oder gebraten; oder marinirt: oder auch auf folgende Art eingemacht. Man zerschneidet nemlich den Hausen in mittelmässige, nicht gar zu kleine Stücklein, siedet solche in Wasser und Saltz, leget sie nachgehens in ein sauberes Sieb, und trocknet sie ab. Diese seine Brühe, darinnen er nemlich gesotten worden, nimmt man, giesset Wein und Essig daran, läßt es mit einander ein wenig sieden, hernach legt man die Stücken Hausen in einen neuen Topff oder Fäßlein, giesset die Suppen oder Brühe darüber, bis das Geschirre voll wird, und dieselbe über den Hausen gehet; man mag auch wohl Salbey, Lorbeerblätter oder Roßmarin darzwischen legen; der Essig und Wein müssen warm darüber gegossen, und das Geschirr vor der Luft wohl verwahret werden. Will man ihn aber über Land schicken, so macht man ihn folgender massen ein: Man muß den Hausen zu etwas grössern Stücklein zerschneiden, und sich in Vorrath kleine hölzerne Spießlein aus einer Schindel machen, die etwan Fingers breit sind; an diese wird ein jedes Stück Hausen angespießt, durch und durch, wie man sonst die Bratfische anstecket, unter dessen setzt man Wasser über das Feuer, salzet es ziemlich stark, und besser, als wenn er stracks auf die Tafel gegeben würde, ja schier noch einmal so viel, als man sonst an einen Fisch, der gesotten wird, zu thun pflegt. Wenn nun das Wasser kocht, leget man die Hausenstücken ein, lässet sie gar wohl sieden, bis sie satt gesotten haben; sodann legt man sie auf ein sauberes Tuch, doch daß man sie mit blossen Händen nicht betaste, sondern nur bey den durchgesteckten hölzernen Spießlein angreiffe; auf solchem Tuch lässet man sie abseihen und kalt werden, und hat nichts zu bedeuten, ob man schon

das

das Salz weißlicht darauf kleben siehet, denn ohne genugsames Salz hält er sich nicht, und der Essig ziehet das Salz schon wieder heraus; hierauf legt man ihn in ein sauber neues und eichenes Fäßlein fein gleich auf einander, bis es voll wird, und lässet es hernach durch einen Böttiger wohl zuschlagen, und giesset durch das Spundloch guten scharffen Weinessig darauf, lässet es also verspünden, und behält es in einem guten Keller, oder schickt es über Land, wohin man will, und kann man solchergestalt den Hausen über ein Vierteljahr lang gut erhalten; jedoch muß man inzwischen öfters durch den Spund zusehen, ob der Essig nicht mangele, und gleich wieder nachfüllen, (denn das Fäßlein ziehet anfangs den Essig in sich); es muß auch das Fäßlein alle Tage hin und wieder gewälzet werden. Wilt du aber den Hausen angreiffen, so laß das Fäßlein bey dem einen Boden aufschlagen, und ein schönes rundes Bretlein, in der Mitten mit einem starken langen Zapffen, dabey mans aufheben kann, machen, solches oben auf den Hausen legen, und mit drey oder vier weissen Kieselsteinen beschweren, damit der Essig allezeit über den Hausen gehe; will es aber oben, wie es gerne zu geschehen pflegt, anlauffen und weiß werden, so gieß eines Daumens dick frisches Baumöl oben darauf, welches du, wenn du ein Stücke heraus nehmen wilt, vorhero mit einem Schöpflöffel herab schöpfen, und gleich hernach wieder darauf giessen must; das heraus genommene Stück aber schwemme mit einem frischen Essig fein sauber ab, und gieb es hernach auf den Tisch, wie man sonst einen kalten Fisch aufzutragen pflegt.

Haußbuch, Haußhaltungsbuch s. Buchhalten in der Wirthschaft.

Haußhaltungskunst, bestehet überhaupt in Verrichtung solcher Künste und Wissenschaften, durch die man seine Wolfarth erlangen, bewahren und erhalten, und dieselbe zu seinem und seines Nächsten Besten klüglich anwenden kann. Nun beruhet des Menschen zeitliches Wohl nicht bloß auf Geld und Vermögen; sondern es gehören mehr Stücke dazu; sonderlich aber drey, nemlich Gesundheit (wovon unter diesem Wort nachzusehen), leibliche Nahrung und Bedürfniß, und endlich ein vergnügtes und aufgeräumtes Gemüth. Von den beyden letzten Stücken wollen wir hier etwas weniges gedenken.

1) Was die **leibliche Nahrung und Nothdurft** anbetrift; so gehören dazu viele Stücke; man findet sie sonst im ersten Articul und in der 4. Bitte des christlichen Catechismi beysammen. Allein da jedes Stück eine besondere Abhandlung erforderte, so will ich hier den guten Haußhalter in die Sittenlehre, in das Recht der Natur, und in die Staatskunst verweisen, als worinn enthalten ist, wie sich ein Mensch gegen GOtt, gegen sich selbst, und gegen seinen Nächsten, so wohl überhaupt, als auch nach seinem Stande, und Beschaffenheit verhalten soll, damit das allgemeine Wohl und die Wirthschaft nicht Schaden leide. Ich will daraus nur folgende kurze Sätze anführen:

Ein jedes muß sich vor allem, der ungeheuchelten Furcht GOttes, andächtigen Gebeths und christlicher Tugenden befleissigen, seine eigne anbefohlne Arbeit fleissig

und emsig treiben, und fremde Geschäfte, unnöthige Dinge und Gewäsche möglichst fliehen. Ein jedes soll dem andern in Tugenden und nützlicher Berufsarbeit ein gutes Exempel geben, und in allem Thun und Lassen, auf die Wohlfarth aller Menschen und nicht bloß auf seinen Eigennutz sehen, damit er nebst seinem Nutzen auch anderer Bestes befördere. Niemand hat das Seine zu verschwenden, sondern auf einen Zehr- Ehr- und Nothpfenning bedacht zu seyn, sich und seinem Nächsten damit klüglich zu dienen; daher hat man sich zu enthalten, von unnöthigen Ausgaben, alamodischer, sonderlich kostbarer Kleidung, Näscherey, Eigenwillen, Stoltz ꝛc. und einen Ueberschlag zu machen über seine Einnahme und Ausgabe: so wird man vor allen bey eigner Arbeit auf alles selbst wohl Acht geben, so wenig als es seyn kann, ausgehen lassen, keine unnöthige Dinge schaffen, verständige Arbeitsleute halten, die ihre Sache recht und nicht zwey mal machen, einem jeden die Arbeit zutheilen, zu der er geschickt ist, jede Verrichtung zu rechter Zeit ohne Versäumniß bedächtig bestellen, nicht mehr vornehmen als man verrichten kann, und ohne Noth sich nicht in allzuschwere Dinge mischen. Einen beständigen Wohnplatz und Wohnstadt muß man sich erwählen, und ohne die dringendeste Noth nicht wieder verwechseln und wegziehen, dabey hat man auf Privilegia, Kaufbriefe, Inventaria, Quittungen, Abgaben, und dergleichen, wohl Acht zu geben, und darnach zu fragen, damit nicht unnöthige Processe ꝛc. entstehen. Weil der Mensch nicht zur Einsiedlerey erschaffen ist, sondern sein eignes und das allgemeine Beste mit vereinigten Kräften befördern soll und kann, so muß er sich nicht nur mit andern verbinden, vereinigen und eine Gesellschaft und Familie aufrichten, sondern sie auch beherrschen, einrichten, vermehren, und vor ihr Bestes sorgen: Summa, wie ein Regent in seinem Reiche ernsthaft und liebreich herrschet, weislich und treulich sorget, und seiner höhern Obrigkeit dem Könige oder Kayser nach den Reichsgesetzen gehorchet: also muß ein Haußvater, Hausmutter ꝛc. im Hause, jedes nach seinem Amte und Fähigkeit, herrschen, gehorchen, und vor die ganze Wirthschaft und Familie treulich besorget seyn. Zu dessen Maßregel ließ sich jener Hauswirth mit güldenen Buchstaben die Worte über seine Stubenthüre schreiben: Durch Bethen und Arbeiten, durch Reden und Schweigen, nicht zu viel nicht zu wenig, nicht zu albern nicht zu klug.

Nun will ich von **Erlangung eines Vermögens** etwas genauer reden: Es ist bekannt, daß, wer ein Vermögen und Habseligkeit erwerben und bekommen will, muß eine Wissenschaft, Profeßion, und Geschicklichkeit erlernen, oder erlernt haben bey einem berühmten und erfahrnen Meister, und dieselbe so angreifen, daß er durch seine Arbeit, wie auch durch den Einkauf oder die Zubereitung, und den Verkauf, Nutzen habe. Ein Anfänger einer Handlung, Wirthschaft und dergleichen ungewissen Gewerbs, thut wohl, wenn er sein ganzes oder meistes Vermögen nicht auf einmal in ein ansehnlich Stück Handlung oder Gewerb versteckt, damit er nicht, wenn die Sache umschlägt, auf einmal

ins Verderben gerathe; wie es denn überhaupt gut ist, wenn man jederzeit einen baaren Nothpfenning behalten kann.

Da aber ein guter Hauswirth zusehen muß, daß er ein grosses oder ziemliches Vermögen vor sich und die Seinen erlange, so soll er bey jeder Verrichtung wissen, 1) was vor Dinge und Wege zu der Verrichtung gehören, damit er Nutzen davon habe. 2) Was ein jedes dieser Dinge, dieser Mittel und Wege, zu seiner Arbeit und Nutzen beytrage. 3) Was vor Dinge, Personen, Mittel, Instrumente, Umstände, Glücksfälle, und dergl. seinem Nutzen in der Arbeit zuwider sind, itzt oder künftig. Diese Sachen, welche dem Erwerb eines Vermögens zuwider sind, muß man zeitig bessern, oder lieber aus dem Wege schaffen, damit man nicht Schaden statt des Nutzens von seiner Verrichtung habe; kann man aber diese Sachen nicht wegschaffen, so stelle man seine Verrichtungen auf eine andere Weise an; und wenn man auch alsdenn keine andere Weise aussinnen und in Stand setzen kann, so muß man lieber eine oder die andere Verrichtung fahren lassen, auch wohl gar die Hauptsache; Ehe man Schaden leidet, ergreife man eine andere gute Arbeit, oder lege sein weniges Geld zu was andern an. Welches aber, ehe man es thut, vorher wohl soll geprüfet und untersucht werden. Diese Untersuchung geschiehet, wenn man überschlägt, wie eine Sache aus der andern folgen und kommen kann oder nicht, und was vor Schaden oder Nutzen hier und da heraus erfolgen könne. Zum Exempel: Wenn einer ein Haus, Handwerkszeug, Acker, Garten, kaufen wollte, so wird er nothwendig erst überschlagen, was zu dessen Bestellung erfordert werde: und wenn die Unkosten und Mühe unersteiglich, oder grösser als der Erwerb, so wird er erforschen, ob er nicht einen andern kürzern und wohlfeilern Weg ergreifen könne, in Bestellung der Sachen; ist dieses nicht, so soll er lieber Haus oder Garten ꝛc. bey Zeiten fahren lassen, als durch langes Probiren, sich noch mehr Sorge und Schaden zuwege bringen. Daher soll ein guter Haus-Wirth, sich mit klugen alten erfahrnen Wirthen, denen er trauen darf, fleissig besprechen, auch manchmal sich guten Raths erhohlen aus Büchern, die von seinem Vorhaben handeln. Sonderlich wenn liegende Gründe zu kaufen, soll er vorher bedachsam sich um alles erkundigen, was vor Nutz und Beschwerlichkeit darauf haftet, ob sie etwan verpfändet, verschuldet, verschrieben, oder streitig seyn.

Ein kluger Hauswirth soll in allen Verrichtungen immer den kürzesten Weg auskundschaften, und aussinnen, damit er seine Arbeit fördere und erleichtere. Z. Exempel: Grosse Lasten und schwere Stücke können zwar, wie bekannt, durch untergeschobene Wallen oder runde Stangen von einem Orte zum andern gebracht, auch nach und nach in die Höhe gebracht werden, allein der Heber, Hebebaum und andre mechanische Werkzeuge leisten noch grössre Hülfe, und beym Fortbringen eines schweren Stücks, an einen entlegnern Ort, wird sich jedermann des Wagens bedienen. Viel Wasser zum Brauen, Bleichen ꝛc. kann durch leichte Wasserkünste oder

oder hingelegte Ausgußrinnen, leichter und eher herbey gebracht werden, als durch Tragen; und wenn auch die Rinnen wieder müssen weggenommen werden. Was viele Menschen ziehen müßten, das kann ein Pferd in einer Fabric, Malzmühle, Mandel ꝛc. oder an einem Karn thun; was 2 Menschen tragen müßten, kann ein Mensch mit der Radbar fortbringen. Der Gebrauch der ganz neuerfundnen Ofen, wie auch des Windwagens, gehört auch hieher, durch welchen man die Unkosten der Pferde ersparen könnte. Ingleichen damit ein Hauswirth seinen Nutzen durch den kürzsten Weg erlange, und die Unkosten erspare, soll er 1) dasjenige nicht mit vielen verrichten, was wenige machen können. Deßgleichen sind wenige und wohlfeile, aber dabey tüchtige Werkzeuge, oft besser als viele Werkzeuge, oder als viel Personen. Z. E. Mit nachfolgenden sechs Sorten Gewicht, nemlich mit einem 1. 2. 4. 7. 15. und 25. pfündigen Stücke, kann man von 1 bis 54. Pfund wiegen, will man höher Gewicht haben, so wiege man mit diesen von Bley so oft 25. pfündige Stücke ab, als man will, so kann man alles damit ausrichten, und zwar in Geschwindigkeit, wenn die Gewichtsstücke bezeichnet, und ein kleiner Zettel darbey gehalten wird, welche Stücke man zusammen nehmen soll. Wer sehr oft wiegen muß, muß freilich mehr daran wenden. Item, in einer kleinen Wirthschaft können manche eiserne Werkzeuge von hartem Holz gemacht werden. It. in einer Schneidemühle braucht man wenig Leute, und kann viel mehr geschnitten werden, als mit Menschenhänden, kommen auch die Kosten des Baues reichlich heraus. Summa: Gute, obgleich wenige oder leichte Werkzeuge, lohnen treflich, da man hingegen mit vielen untüchtigen Werkzeugen das Seine nicht so hurtig verrichten kann, schlechte Arbeit macht, und folglich bey aller Mühe auf keinen grünen Zweig kommt, seine Arbeit entweder gar nicht verkauffen kann, oder doch zu wohlfeil geben muß. Daher man auch nicht so karg seyn soll, daß, wo vieles seyn muß, man wenig oder wenige Personen haben wolle. 2) Weil man die **Werkzeuge und Mittel** nicht allemal ohne grossen Schaden abschaffen kann, die nicht tüchtig sind; so soll man daran ändern und bessern, und sie anders als vorhin einschränken Dieses kann endlich nicht nur an allen Hülfsmitteln, Werkzeugen und Personen, sondern auch an verfertigter Arbeit, Mahlerey, Uhrwerk und dergl. prästirt werden. Ein Gärtner bessert an seinem Baume, durch Putzen, Beschneiden, Umlegen, Umgraben, Düngen, Versetzen ꝛc. 3) Geht die Verbesserung nicht an, können oft an deren Stelle ganz andere **Mittel** genommen werden, die eben das vermögen. Z. E. Wenn man einen Knecht, der sich nicht bessern läßt, abdanket, und einen andern miethet; wenn man statt des verdorbnen Winkelmasses sich des Lineals bedient; wenn man statt Oculirens, pfropft, einsenkt, ꝛc. wenn der Acker, worauf Korn gestanden, mit was anderm besäet wird, weil man grössern Nutzen aus diesem als aus jenem hat; wenn man statt der Wassermühle die Wind- oder Malzmühle, oder bey Ermangelung des Geldes den

Dreh-

Drehstein brauchen muß; wenn man statt des Holzes Torf, Steinkohlen, Lohkegel, Tannäpfel, Stroh, 2c. brauchet; statt des Lichts mit Rübenöl, büchnen Spänen, und Caminfeuer leuchtet; wenn ein Handelsmann mit einer gewissen Waare nicht handeln darf, und eine andre erwählt, zumal eine, aus der er bessern Profit hat, und nicht so viel Kosten darein stecken darf. 4) **Oder da die Verbesserung nicht angehet, und man des Mittel nicht abschaffen will, so kann man ein neues und mehreres dazu thun,** als: mehr Leute zu einer Arbeit annehmen, bey der Mühle zu gleicher Zeit eine Stampfe gehen lassen. 2c.

Vor allen Dingen muß ein Hauswirth hinten und vorne seyn, keine Mühe sparen, auch es nicht an sich fehlen lassen, selbst eigen etwas zu arbeiten, oder doch zuweilen eine Sache vor den Augen der andern selbst frisch anzugreifen; so wird er desto besser zusehen, wie eine jede Sache in kurzer Zeit verrichtet werde. Dieses wird bewerkstelliget: 1) **Wenn sonst wenigere Kräfte zu einer Sache erfordert werden, und er mehrere Kräfte und Beyhülfe darzu thun kann, sowohl an Personen als Instrumenten.** Als: in Gärten durch Brenngläser, Frühbeete, 2c. 2) **Wenn mit einerley Mühe viele Stücke zugleich fertig werden können.** Z. E. Ein Strumpfwirker braucht zwar etwas mehr Mühe als ein Strumpfstricker, aber der Wirker kann doch drey, vier Paar Strümpfe verfertigen, ehe der Stricker ein Paar macht. Die Fischer, Vogelfänger können mit einem Netze auf einmal viel fangen, und ein starker Fluß kann Mühlen mit viel Gängen zugleich treiben. Doch bey dergleichen Anschlägen hat man sich wohl vorzusehen; Denn die Sachen sind vielfältig so beschaffen, daß, wenn man sie zu Stande bringen soll, es gar leicht in etwas kann versehen werden, so daß sie gar nicht einmal zu Stande kommen, oder man wieder von vorn anfangen soll. 3) **Damit eine Sache in kurzer Zeit geschehe und die Unkosten in kurzem herauskommen, hat man genau auf die Ordnung zu sehen,** denn in allen Stücken soll genau auf eine gute Ordnung gehalten werden. Wenn jedes Ding, Rechen, Grabeisen, Pfrieme, Gläser, 2c. an seinen Ort gesetzt wird, so kann man es nicht nur bald finden, sondern wird auch gewahr, wenn eins davon verlohren geht, oder beschädigt ist; welches wiedrigenfalls gar leicht geschiehet, daß es zertreten, zerbrochen wird, oder zerspringt. Wenn die nöthigste Verrichtung nicht zuerst gemacht wird, so wird sie entweder nicht recht gemacht, oder mehr Zeit darzu angewendet als nöthig ist, oder wohl gar vergessen; Daher diejenigen sehr wohl thun, welche in Höfen eine öffentliche Sonnenuhr aufrichten. Unordentlich ist es auch, wenn dasjenige im Winter gemacht wird, was im Sommer (da die Arbeit besser fördert) geschehen soll; wenn nicht im rechten Mond gesäet wird; wenn das bey hellem Sonnenschein verrichtet wird, was man bey Regenwetter thun könnte; wenn am Tage geschlafen, und des Nachts spät gearbeitet wird; wenn nach dem Jahrmarkt die Waare erst fertig ist; wenn man die Gelegenheit oder einen Patron versäumt, durch den

den uns könnte geholfen werden. u. s. w.

Dieses wäre ein kurzer Auszug oeconomischer Wissenschaften von leiblicher Nahrung und Bedürfniß. Wir wollen nun einige Entdeckungen und durch Erfahrung bestättigte Mittel beyfügen, wodurch einige in ihrer Haushaltung und Profession an Vermögen zugenommen. Einen grossen Nutzen gibt wohl vor allen die Erfindung einer neuen Sache. Die Welt ist immer neugierig, und nimmt auch gern Sachen aus fremden Ländern an, weil sie an dem Orte neu sind, wo man sie noch niemals gesehen. Die Franzosen haben hierdurch den Teutschen manch Geld abgelockt, da doch viele ihrer neuen Sachen nur in Kleinigkeiten, Frauenzimmerputz und Galanterie bestanden. Es sollte daher ein jeder Reisender sich allenthalben dasjenige zugleich bekannt machen, was ihm an fremden Orten fremd ist, sonderlich wenn es wahre nützliche Sachen wären, oder Sachen, die mit seiner Profession und Handwerk verwandt sind; Er würde durch deren neue Verfertigung guten Verdienst haben. Indeß da dieß nicht allemal practicabel, und neue Sachen selber durch eignes Probiren zu erfinden, auch grosse Unkosten machen kann: so kann man doch durch Gegeneinanderhaltung und Vergleichung bekannter Sachen etwas schliessen, daß diß so oder so auch in diesem Stücke angehe, hernach Hand anlegen, und also was neues erfinden. Doch soll dieß nicht eher geschehen, als bis man versichert ist, daß, wenn es mißriethe, man dennoch keinen merklichen Schaden davon haben werde. Deßgleichen erfindet man auch etwas, wenn man eine bekannte Sache durch einen neuen und vortheilhaften Weg hervorbringt, als: da itzo an einigen Orten der Landmann Korn und Haber ohne vorhergehende Düngung des Ackers einsäet, nemlich: man weicht den Saamen Tag und Nacht in dickes fettes Mistpfützenwasser ein, läßt es hernach so weit trocknen, daß man es aussäen kann. Durch dieses Einweichen verspürt man auf Aeckern, die nicht sandigt sind, eben solche Fruchtbarkeit, als wenn der Acker zuvor mit Mist gedüngt worden wäre. Item, da man wahrgenommen, daß bey der gewöhnlichen Aussaat viel Saamen oben liegen bleibt, und entweder nicht aufgeht oder tief genug wurzeln kann, ist ein neues nützliches Instrument erfunden worden, den Saamen tiefer und gewisser unter die Erde zu bringen, dergleichen Instrumente noch immer mehrere erfunden werden. Zu nutzbarlichen Erfindungen giebt ferner Anlaß, wenn man bey schon längst bekannten Sachen untersucht, ob nicht noch etwas daran, hier oder da zu mehrerem Nutz zu verbessern oder zuzusetzen sey. Z. E. Wenn in die Wurzeln der Rettige und Rüben, Rettig- und Rübensaamen oben eingesteckt wird, indem sie in der Erde wachsen, so bekommt man Rettige und Rüben von 5 bis 10. Pf. schwer: Item, werden dadurch allerhand Arten gezogenen Zeuges bey den Zeugmachern, Leinwebern 2c. erfunden; bey den Schneidern neue Anpassung der Kleider; bey den Mahlern, Färbern, und Illuminirern neue Farben durch allerhand Vermischung. Endlich könnte man das auch eine Erfindung nennen, wenn man lägnst abgekommene Sachen, wieder als eine neue Mode geschicklich hervorzu-

zusuchen und einzuführen weiß, als welches letztere Schneider, Schuster, Sattler, Gürtler rc. oft zu viel Nutzen thun. Nur muß ein jeder, der etwas zu erfinden gedenkt, behutsam seyn, damit er durch Probiren sich nicht in Schaden und Unkosten vergeblich stürze; zu dem schicken sich sangvinische Naturen, die unachtsam, gar wenig zu Erfindungen, sondern wer gerne von Jugend auf speculirt, nachgrübelt, und wenigstens einige Erkänntniß der Natur und der Welt besitzt. Hierbey ist zu beklagen, daß oft Leute, welche ohngefehr etwas bey ihren täglichen Verrichtungen entdecken, allzu leichtsinnig sind, es wieder aus der Acht lassen, und der Sache nicht weiter nachdenken.

Solte jemand meynen, es wäre schon alles nöthige in der Welt erfunden, es könnte in seiner Profession nichts hervorgebracht werden, und er würde dadurch schlechten Nutzen haben, der überlege, ob nicht noch vieles durch leichtere Mühe und Unkosten könte bewerkstelligt werden, wenn man unsere inländische Europäische Gewächse und Materien besser kennete, ob nicht manch Holz und Gewächse in Ansehung der Farben, des Balsams, der Würkung, so gut wäre als Americanisches; ob nicht Bildhauer, Tischler, Drechsler, Böttner rc. mehreren Nutzen hier und da haben könnten, wenn sie die Eigenschaften, Festigkeit, Beugsamkeit, Abtrocknung, Präparirung und Zubereitung des mancherley Holzes noch besser kenneten? Andre würden Nutzen haben, wenn sie noch besser wüßten die Eigenschaften und Verhältnisse des mancherley zu habenden Sandes, Thons, Kalks, Leimens, der Erde, Siegelerde, rc. Salzes, Metallen, Mineralien, Wassers, Luft, Flachses und Hanfes, Leinöls, Fischthrans, Leders, Harzes, Fettes, rc. rc. Dergleichen seltne Känntniß und neue Entdeckungen, hat die Nürnberger und andre in Reichsstädten berühmt gemacht, und dient nicht nur zum Nutz in und bey der Arbeit, sondern bringet auch Abkauffer herzu, wenn die Waare und Arbeit tüchtig gemacht wird. Der klügste Meister und Künstler, lernt auf der Welt nicht aus. Ja die schlechtesten Sachen können, nach Beurtheilung der Länder, und Beschaffenheit der Innwohner Nutzen geben. Was ist geringer als Bast, und doch werden die darvon gemachten Matten und Decken bey ganzen Schifladungen voll aus Liefland und Moseau gebracht; ja die Indianer wissen ihn so zu verarbeiten, daß sie ganze Kleider darvon machen, die wie das schönste Seidenzeug anzusehen. Was ist geringer als Thon und Kalk, und doch können die schönsten Sachen, als wären sie steinern, damit gemacht werden, mit allerley Farbe, welche Kunst jetzo immer höher steiget. Was ist schlechter, als die Rohrkolben oder Rohrbomben, und doch werden in Bayern durch Vermischung mit andrer Wolle, die schönsten Castorhüte davon gemacht. Zu geschweigen den bekannten Gebrauch, da sie unter starke Federn vermischt, zu Betten gebraucht werden. Dergleichen wolltragende Gewächse giebt es noch mehr.

Nun wäre zwar zu wünschen, daß ein jeder, der eine Profession erlernt hat, sich an solche Orte setzen könnte, wo die Materien, die er verarbeitet, leicht und wohlfeil zu bekommen sind, wo die Mitarbei-

arbeiter und Mitmeister in solcher Profession in Land und Stadt nicht überhäuft, und seine Arbeit bey den Leuten schon beliebt und gesucht wird. Indeß da es dennoch nicht allemal angehen kan, auch sich die Zeiten ändern, so muß er dennoch trachten, wie er die Materie, die er verarbeitet, mit Nutzen einkauffen kan. Doch soll diß letztere nicht sein Hauptzweck, sondern nur ein Nebenmittel seyn, sonst würde er die kostbare Zeit verlauffen, verkundschaften, verliehren und an Bettelstab gerathen. Geht die Waare und verfertigte Arbeit nicht an dem Orte ab, so siehet er dahin, wie er sie auch an andern Orten zugleich, durch treue Leute oder Freunde verkauffen kan, oder thut solches auf Jahrmärkten oder Messen selbst. Ueberdiß sind auch einige Handthierungen und Künste so beschaffen, daß sie vielerley Waare verfertigen können, ja daß sie Waare verfertigen, was andre Künstler mit andern Materien machen, z. E. Gürtler, Schlosser und Schmiede, können mit ihren Materien, nach ihrer Art, das machen, wes Rothgiesser, und Klemtner mit Blech machen, dieses thun auch die Holzkünstler, Töpfer und andre. Wenn jemand die bey seiner Profession erforderlichen Kosten allzumühsam erschwingen müßte, tritt er oft mit einem andern, oder mit mehrern in Gemeinschaft, entweder durch gemeinschaftliche Verfertigung der Arbeiten, oder durch gemeinschaftlichen Verkauf der Waaren, wie bey den Kaufleuten gewöhnlich. Im Fall einer auch gar herunter kommen sollte, so kan er sich manchmal durch eine mit seinen Waaren angestellte Lotterie wieder aufhelfen, welches aber doch bey Zeiten geschehen muß.

Von denen zur Arbeit erforderlichen Sachen, kommt auch oft ein kleiner Gewinn; denn diejenigen Materien sind am sichersten zum Gewinn, welche so wohl, also verkauft und gebraucht werden können, wie sie die Natur giebet, als auch die, welche ausser diesem von der Natur gegebenen Gebrauch hernach zur Arbeit noch zubereitet werden können, denn sie können roh immer wieder verkauft werden, nur müssen sie wohl verwahret seyn, daß sie nicht verderben oder wegkommen. Daher befleissigen sich Handelsleute sonderlich auf dergleichen Waare.

Diejenigen, so in und bey Städten wohnen, können oft ohne Verhinderung ihrer Kunst, auch kleine Nebenarbeiten, durch ihre Frauen, erwachsene Kinder, Mägde ꝛc vornehmen, davon man einige hersetzen will. Durch das Distiliren und Abziehen der Wasser, Schlag- und Rosenwasser, Brandteweins, Weins, durch Bereitung wohlschmeckender Getränke, sowohl zum täglichen Trank anstatt des Biers, als auch bey Krankheiten, item Holzäpfel und Birntrank, Möhrensaft und Trank, allerhand Sect, Rosinen und Pfirschkerntrank, ꝛc. wird vieles Geld erworben, je besser nun eines die Sachen kennt, desto grössern Nutzen hat er. Es schickt sich solch Distiliren, auch sonderlich vor Materialisten, Kramer, Branntweinbrenner und andere, die ohnedem Feuer haben, als ein Nebenwerk, sonderlich an kleinen Orten, wo keine Apothecker seyn können. Es ist kaum etwas zu erdenken, was so grossen Vortheil bringt, als dergleichen Distilir- Brenn- und Braukünste.

Hieher gehört auch die Aufrichtung

tung unterschiedener Pferd- und Handmühlen, als da sind Pulver- Malz- Frisir- Raspel- rc. Mühlen, item allerley durch Pferde getriebene Stampen, Mandeln und Oelpochen, welche, wenn sie einmal in rechten Stand gebracht, sehr einträglich sind, und von Beckern, Müllern, Leinwandhändlern rc. könnten angeleget werden.

Der Honig- und Wachsbau ist gleichfalls einträglich, und denen zu recommandiren, welche in den Vorstädten wohnen, oder umzäunte Wiesen haben, gleichwie nun dieser Bau seine Mühe gar sehr reichlich belohnt, also kan auch das Honig und Wachs wiederum zu neuem Nutzen vielfältig angeleget werden.

Und gleichwie die Gärten zur Anmuth und Ermunterung des Gemüths dienen, also bringen die Baumschulen, und Erzeugung fruchtbarer Bäume, bey jährlichem Verkauf der anwachsenden jungen Bäumgen, jährlich einen reichen Profit ein. Nicht weniger belohnen die Blumen bey deren Verkauf, Säung, Pflanzung, ihre Mühe reichlich. Wer aber nicht viel Mühe an seinen Garten wenden wollte, der versuche es nur, und säe welschen Mohn, so wird er, (doch nach Beschaffenheit des Landes) sehen, daß er von seiner schlechten Arbeit reichen Nutzen haben wird, sintemal der Mohn leicht fortkommt und reichlich ausgiebet.

Etwas mühsamer ist zwar die Anrichtung eines Seidenbaues, durch Seidenwürmer und ihren Saamen, es wird hierzu eine gute Wartung und gehörige Fütterung nebst Pflanzung der Maulbeerbäume erfordert, es bringet aber auch der Seidenbau einen so grossen Gewinn, daß in Italien ganze Familien dadurch reich geworden; welches in mitternächtigen Ländern auch geschehen kan, wenn nur Fleiß angeleget wird.

Die Viehzucht gehört nach dem Ackerbau, eigentlich vor die Dörfer, und schickt sich wenig und selten etwas davon in die Städte, es wäre denn, daß man Tauben, oder Caninchen und Meerschweinlein ziehen wollte, die nicht nur wegen ihrer Fruchtbarkeit, leichtlichen Erhaltung und wohlschmeckenden Fleisches zur Haushaltung dienen, sondern auch durch Kinder leicht abgewartet werden können; die Caninchen und Meerschweinlein auch die Flüsse von Menschen und Vieh stark an sich ziehen, ihre Ställchen aber müssen täglich gereinigt, und sie im Winter meistens abgeschaft werden, weil sie leicht erfrieren.

Es könnten hier noch viele andere nutzbare Sachen angeführet werden; allein der Zweck dieses Artikels erfordert, daß wir bey dem allgemeinen bleiben, da zumalen unter den gehörigen Artikeln einer jeden Sache schon genugsam gehandelt wird.

2) Wenn man nun aber Gesundheit und Vermögen genug hat; so will doch dieses alles nichts sagen, wenn man nicht auch ein fröliches und aufgeräumtes Gemüth dabey hat. Es ist dasselbe derjenige beglückte Zustand, da ein Mensch alle seine Handlungen in einer stillen Ruhe und Vergnügung seiner selbst, oder mit einem darüber gefaßten Wohlgefallen verrichtet. Diß Wohlgefallen entstehet aus Betrachtung und Besitzung wahrer Vollkommenheiten. Nun ist freylich nichts dienlichers zu Erhaltung

eines solchen frölichen Gemüths, als daß sich jeder befleisse, damit in einem gesunden Leibe eine gesunde Seele wohne, oder ein unverletzt Gewissen zu haben beydes gegen GOtt und Menschen; doch da es nach dem Ausspruch des weisen Salomons eine besondere Gabe GOttes ist, und von GOtt allein, als der Quelle aller Freude, herkommen muß, so ist vor allen Dingen einem Christen nothwendig, daß er suche mit allem Fleisse in der Gnade und Vertrauen auf GOtt sich zu bevestigen, und in GOttes Gnade zu seyn und zu bleiben. Nächst diesem hat ein Mensch nöthig, daß er 1. seinen Verstand wohl anwende zu Erlangung deutlicher und ausführlicher Begriffe, so wohl von sich selbst, als auch von den Dingen dieser Welt und von GOtt, damit er nicht durch falsche Urtheile, durch den Fehler des Erschleichens, durch fremde Ueberredung ꝛc. von dem Wege zur Vergnügung abgeleitet werde, und dadurch in den Stand eines unruhigen, desperaten oder traurigen Wesens versetzt werde. 2. Seinen Willen soll er suchen nach dieser Erkänntniß so zu regieren, daß er den Weg der Unglückseligkeit nicht gehe, und sich oder andere in Unruhe stürze. Durch diese beyde Stücke wird er den Schatz eines guten Gewissens bewahren und erhalten. Weil aber beyde Stücke sehr vieles in sich halten, so weiset man den Leser jetzo auf sein eigenes Nachdenken, und auf des berühmten Hoffmanns Buch von der Zufriedenheit.

Es giebt aber endlich auch ausser dem Menschen viel Dinge, welche die Zufriedenheit bestärken und ihr behülflich sind. Auch das herrliche Gebäude der Welt ist dem Menschen vornemlich zu Gute und zu dessen Vergnügen erschaffen; es stellen sich demnach so viele herrliche Creaturen vor seine Augen, an welchen er sein Gemüthe aufmuntern kan, daher sind Spaziergänge in angenehme und lustige Gegenden und an rauschende Bäche unter die Ermunterungen des Gemüths zu zählen. Die Menschen sind zur Geselligkeit erschaffen, daher sind honette, lustige und witzige Gesellschaften, auch redliche und tröstliche Freundschaften hieher zu rechnen. GOtt hat unter den Menschen allerley belustigende Handlungen und Ergötzungen, mit mancherley Vocal- und Instrumentalmusic, Gärtnerey, Mahlerey ꝛc. entstehen lassen, welche zum Vergnügen des Menschen dienen. Und wer kan alles erzählen? Jeder Mensch hat insbesondere an etwas seine Lust; das Böse, woran er nach natürlichen Trieben seines Herzens Lust zu haben vermeynt, muß er verabscheuen; hingegen an dem Guten, welches ein wahres Vergnügen verschafft, mag und kan ein weises und tugendhaftes Herz getrost seine Lust suchen, und seinen Neigungen die edle Freyheit gestatten. Daher entsteht nun auch hierinn der Unterschied der Menschen, einer hat seine Lust an scharfsinnigen, der andere an belustigenden Sachen, an Büchern, an Freunden, an Discursen u. s. w.

Hauswurz, Hauslauch, ist ein Gewächse, davon man verschiedene Gattungen, sowohl fremde als einheimische hat. Diese sind, die grosse **Hauswurz**, welche auch **Donnerbart** genennet wird, weil man glaubet, der Donner schlage in ein solches Haus nicht, auf dessen Dache diese Hauswurz wächset.

set. Ihre Blätter sind fett, dick, saftig und gespitzt, welche gedrang und hart zusammen gesetzt, wie ein gefüllter oder doppelter Stern anzusehen sind. Im Julio wachsen aus dem Stöcklein braunrothe, haariate, hohle Stengel einer Spannen lang hervor, welche in der Höhe braunröthlichte nebeneinander gesetzte Blümlein bringen, deren jedes einem offenen Flachsknoten sich vergleichet. Diese vergehen gegen den Herbst ohne allen Saamen, die Blätter aber bleiben Winter und Sommer grün, und können durch kein trocken Wetter verdorren. Sie wächset auf den alten Mauren und Dächern der Häuser; die Blätter, oder auch der daraus gedruckte Saft, dienen äusserlich wider alle Entzündungen, die Bräune, die Rose oder das Rothlauf, und alle hitzige Schäden und Geschwulsten. Wenn die Blätter mit Krebsen zerstossen, und in einem Tüchlein vor die Stirn gebunden werden, stillen sie das Wüten in hitzigen Fiebern, und bringen den Schlaf. Man pfleget auch die Blätter dieser Hauswurz, von ihrem inwendigen dünnen Häutlein, mit einem scharfen Federmesser zu entledigen, und den geschundenen Ort des Blats auf ein Hüneraugе oder Leichdorn des Nachts zu legen und aufzubinden, welches dasselbe dermassen erweichet, daß mans auf den nächsten Morgen leicht ausschneiden kan, und woferne man solches etlichemal im abnehmenden Mond wiederholet, wird das Hüneraug mit samt seiner Wurzel aus dem Grunde vertrieben werden. Ein frisches Blat täglich aufgeleget, soll die Ueberbeine an Menschen und Pferden vertreiben. In den Apothecken wird ein Wasser davon gebrennet, welches innerlich in hitzigen Fiebern, und äusserlich wider allerley Entzündung, als eine trefliche Kühlung gebrauchet wird. **Kleine Hauswurzel** hat längliche und feiste Blätter, und grüne weißliche Blumen, wächset auf den Mauren, auch in Gärten und Wäldern, und wird an etlichen Orten unter den Salat genommen; ist sonsten einer kühlend- und trocknenden Eigenschaft. Die **kleineste Hauswurzel**, so auch **Mauerpfeffer** genennet wird, ist zweyerley: 1) **Scharfer Mauerpfeffer**; 2) **Mauerpfeffer ohne Geschmack**, beyde wachsen gerne an sandigen und rauhen Orten, auf den Schanzen, Mauren und Felsen, und haben dicke und haarichte Blätter, welche innerlich durch Erbrechen die Galle in Fiebern abführen; äusserlich aber zertheilen sie, machen die Haut roth und ätzen, ziehen Blasen auf, und dienen vor die Kröpfe und wacklende Zähne. Die **fremde Hauswurzeln**, welche ihrer Seltsamkeit halber unter den Schirmgewächsen gehalten, und weil sie die Kälte nicht vertragen können, über Winters in ein lüftiges Zimmer beygesetzet werden, sind **Baumsedum**. Dieses hat sehr dicke und vornen als eine Zunge gebildete Blätter, welche an einem Fingers dicken und fast einer Ellen hohen Stengel wachsen. Die **grosse fremde Hauswurz mit bezähnten Blättern oder Spinngeweb**, weil es oben mit einem subtilen Gewebe auf eine zierliche Art überzogen ist. Die **grosse Hauswurz mit rothen Blumen**, setzet, gleich der vorigen, Fäden oder ein Gewebe oben her. Das **Staudensedum**, welches einen etwas holzigen Stengel hat. Die

breitstengelige Hauswurz, welche oben gekrauset ist, und ihre Blätter in Gestalt eines Hahnenkammes ausbreitet, auch dahero Sedum cristatum genennet wird, bringet gelbe Blumen, und wird unter die raren Gewächse mit gerechnet. Alle diese Gattungen Hauswurzen werden zum theil durch die an der Erden hervor kommende Absetzlinge, oder aber durch Zerreissung der Wurzeln fortgepflanzet.

Haut, heißt insgemein die Decke, womit ein Thier von Natur bekleidet ist. Bey dem Menschen ist sie gleichfalls die Decke des Cörpers und das Werkzeug des Fühlens. Da nun eine reine und zarte Haut ein grosses Stück der Schönheit ausmachet; so wollen wir hier einige Mittel vorschlagen, die Haut recht schön zu machen. Solches kann geschehen 1) mit einem **Oel**: Man nimmt Alaun und gemein Küchensalz, von jedem ein halb Pfund, Weinstein von weissem Wein ein Pfund, schüttet es zusammen in einem ungebrannten irdenen Topf, auf diesen Topf bevestiget man mit Drat einen andern dergleichen Topf, daß die Mündungen oben zusammen stossen, und verleimet die Ritzen der beyden Oefnungen wohl, läßt die darinnen befindliche Materien in einem Kalk- oder Ziegel-ofen calciniren, hernach wird es wohl gerieben, in einen Sack geschüttet, und in einem rechten feuchten Orte aufgehänget, daß die Feuchtigkeit das Oel löse, alsdenn setzt man ein Gefäß darunter, das Oel aufzufangen, sammelt es alle Tage, und verwahret es als etwas kostbares sehr wohl; man bestreiches das Gesichte mit einem kleinen darinnen eingetunkten Schwamm oder Tuche, doch muß man sich das Gesicht zuvor mit Brunnen- oder fliessendem Wasser waschen und benetzen. 2) Mit einer **Pomade**: Nehmet Weißwurzel und Lilienzwiebeln, jedes zwo Untzen, waschet sie reine ab, und lasset sie sechs Tage in frischem Wasser liegen, nachdem werden sie wohl abgetrocknet, in dünne Scheiben geschnitten, sechs Tage in Wasser, worinnen Nierenfett von einem Hammel, Lamme, und Pfauenfett von einer Pfauin, jedes 4 Untzen, eingeweichet, und des Tags zweymal frisch Wasser darauf gethan; wenn dieses geschehen, giesset man das Wasser ab, und thut alles zusammen in einen unächten porcellinen Topf. Zu jeder Untze dieser Pomade wird ein Quintlein vorher beschriebenen Pulvers gemischet, welches man wegen seiner besonderen Weise wohl weiß Perlenpulver nennen kann. Diese Pomade macht nicht allein eine schöne weisse Haut, sondern ist auch vor Hitzblattern, Warzen und Pfinnen, oder andere Flecken der Haut sehr gut. 3) Mit einem **Pulver**: Nehmet zwey Untzen pulverisirten Bißmuth, vier Untzen Scheidewasser, setzet solches zusammen 24 Stunden unter die Feuermauer, oder mitten im Hofe in einem grossen irdenen Geschirr, hernach giesset das klare Wasser davon, und thut es in ein ander irdenes Gefäß mit so viel Salzwasser, lasset es wieder 24 Stunden stille stehen, so wird der Bißmuth zu Boden gefallen seyn, giesset das Wasser sachte davon ab und weg, denn es tauget nichts, sondern waschet den Bißmuth 7 bis 8 mal mit klarem gemeinen Wasser, trocknet ihn darnach an der Sonne. Man kann dieses Pulver mit Jesmin-

minpomade, oder mit der Pomade, so aus Hammel- oder Kälberfüssen gemacht worden, gebrauchen.

Heber, ist ein Instrument, so aus einer von küpfernen oder verzinnten Eisenbleche hohl getriebenen, oder aus Glas geblasenen Röhre bestehet, womit man aus denen frischen und noch nicht angezapften Fässern von dem darinnen befindlichen Getränke nach Belieben, so viel man will, durch das geöfnete Spundloch heraus ziehen kann. Man hat deren zweyerley Arten: Die eine bestehet aus zweyen gemeiniglich in einen rechten Winkel zusammen gestossenen gleichweiten Stücken, davon das eine länger als das andere, beyde aber ohngefehr in der Stärke eines kleinen Fingers sind. Wenn man nun aus einem Fasse ausheben will, so stecket man das kurze Ende in das Faß, und ziehet oder sauget an dem langen stark an, bis einem das Getränke an den Mund gelauffen kommt, hierauf senkt man es nieder, und läßt es lauffen, bis es genug ist, hebt sodann das lange Ende in die Höhe, damit dasjenige, was noch in dem Heber ist, zurück in das Faß lauffe, und ziehet ihn folgends sachte heraus. Die andere Art, welche ein Stech- oder Stichheber genannt, und gemeiniglich beym Wein gebraucht wird, ist eine gerade von Glas geblasene oder von Blech getriebene hohle Röhre, welche oben in der Weite eines kleinen Fingers eine Oefnung, oder, wenn sie in denen blechernen Hebern weiter ist, einen aufgelötheten und in der Mitte durchlochten Deckel hat, folgends in der Länge von einer halben Elle oder drüber immer weiter wird, bis es unten, gleich einer Handsprütze, in ein dünnes Röhrlein ausläuffet. Wenn man nun einen solchen Heber in das Faß steckt, so steiget das Getränke darinnen so hoch, als es aussen um den Heber herum ist, darauf druckt man das obere Löchlein mit dem Daumen zu, so kan kein Tropfen heraus lauffen, bis man den Heber über ein Glas oder anderes Gefässe gehalten, und den Daumen von dem obern Loche hinweggethan.

Hechel, ist ein Instrument, womit sowohl der Hanf, als der Flachs, nach dem Schwingen reine gemacht, von dem Werke oder der Heede abgesondert, und zum Spinnen tüchtig gemachet wird. Es bestehet solche in einem ohngefehr vier Zoll langen und drey Zoll breiten, mit vielen über drey Viertelszoll langen, eisernen Dratspitzen durchschlagenen und versehenen Stücklein Blech, welches erstlich auf einem kleinen und dünnen Bretlein, und dieses wieder auf einem langen schmalen und dünnem Stücke Bret, und zwar auf dem in der Mitte desselben aufgenagelten hölzernen Balken, veste gemachet ist. Man muß deren dreyerley Sorten in einer Haushaltung haben, nemlich grobe oder weite, mittelmässige und klare, oder da die Spitzen sehr genau beyeinander stehen.

Hecht, ist ein bekannter Fisch, der keiner Beschreibung bedarf, und hier nur seines Nutzens und Gebrauchs halber, den man davon in der Haushaltung macht, in Betrachtung kommt. Anfangs haben viele Stücke vom Hecht in der Arzney einen herrlichen Nutzen, doch müssen solche frisch und keine Reliquien von der Tafel seyn. Und zwar werden die Hechtzähne und Hechtkiefer, weil sie das gestockte

Geblüt auflösen, und die Säure des Magens benehmen, pulverisirt und ein halb bis ganzes Quintlein eingenommen, wider das Seitenstechen sehr gerühmet; eben dieses Pulver eingestreuet, trocknet die Wunden und heilet das Gliedwasser. Das Creutzförmige Bein soll wider die fallende Sucht und Zauberey dienlich seyn; die Galle aber die Augenflecken vertreiben. Wer drey solcher Hechtgallen einnimmt, oder das Herz einem lebendigen Hecht aus dem Leibe reißt, und isset, den Hecht aber wieder ins Wasser lässet, der soll des Fiebers quitt werden. Denen Kindern, so mit dem Husten geplagt sind, und nicht schlaffen können, pfleget man das Fett gegen das Feuer auf die Fussohlen zu streichen, und ihnen damit Hülfe und Ruhe zu verschaffen. In der Küchen werden die Hechte häuffig verbraucht, und auf unterschiedene Art zugerichtet. Sie werden einmal schön blau abgesotten folgender Gestalt: Man öfnet ihnen zuförderst den Bauch in die Länge, nimmt alles Eingeweyde heraus, wäschet alles Blut wohl ab, und trocknet solche, leget sie alsdann in eine Schüssel und streuet viel Salz darüber; ferner begiesset man sie überall mit gutem Weinessig; dieses giebt ihnen eine schöne blaue Farbe. Nach diesem setzt man die kurze Brühe, so von weissem Wein, Weinessig, etwas Wasser, Salz, Gewürz, Citronenschnittlein, Zwibeln, etlichen feinen Kräutern und Lorbeerblättern gemacht wird, zum Feuer, und läßt sie etwas sieden. Wenn denn nun solchergestalt der Wein sich erhitzet, legt man die Hechte mit einem guten Stücklein Butter ein, und siedet sie geschwind ab, läßt sie auch nicht lang in solcher kurzen Brüh liegen, sonst werden sie weich und unangenehm. Sind sie groß, wickelt man sie in eine Serviette, und leget sie also trocken in die Schüssel, zieret sie mit Blumen und Citronenschaalen, und setzet etwas Weinessig oder eine Tunke von Muscaten, Butter und derselben Brüh, darinnen sie gesotten sind, dabey. Die Hechtleber steckt man in das Eingeweyde, oder in den Magen, wenn man selbigen zuvor umgekehrt und wohl gewaschen hat. Will man das Blaue, womit man die Karpfen und Hechte färbet, recht machen, so merket, daß der lebendige Fisch allezeit das Blaue besser an sich nimmt, als der todte, dieweil man die todten wegen der trockenen Schuppen allezeit mit warmen Weinessig anfeuchten muß. Wenn der Hecht gesotten ist, und ihr ihn mit der Brühe zugleich aufsetzen wollet, so müßt ihr ihm zuvor die Haut abnehmen, welche wegen der Schuppen unangenehm zu essen ist. Es scheinet aber besser zu seyn, daß man ihn zuvor schuppe, ehe man ihn siedet, dieweil die Haut der Fische Speck ist. Die ganze abgezogene Haut leget ihr auf einen Rost, also daß die Schuppen unterwärts kommen, und thut etwas Butter und Pfeffer darüber. Wenn sie genug gebraten, nimmt man sie davon, und drucket Pomeranzensaft darüber. Ueber den auf jetztbeschriebene Art blau gesottenen Hecht können auch nachgesetzte Arten von Saucen oder Brühen angerichtet werden: Mit **Rahmsoße**: hierzu wird ein Nössel oder mehr Rahm genommen und gesotten, hernach, wenn man 4 bis 5 Eyerdottern nebst einer Messerspitzen rohes Mehl klar gequirlt,

quirlt, dieser daran gegossen und in Acht genommen, daß es nicht zusammen rinne, worzu noch ein Stück Butter und etwas Muscatenblüthen kommen. Diese Brühe giesset man über die ordentlich angerichteten blau gesottenen Hechte, läßt es auf dem Kohlfeuer wieder zusammen erwärmen, aber nicht kochen, und sprenget ein wenig zerlassenen Butter darüber; so man will, können auch geröstete Zwiebeln darauf gestreuet werden. Einige pflegen zu nur beschriebenen Brühe einen Löffelvoll Kümmel zu werfen, der vorhero mit einem Schneidemesser klein geschnitten worden, und lassen solches ein wenig stehen, ehe sie anrichten. **Mit einer gelben Brühe auf Pohlnisch**: Kochet in Petersilienwasser oder Fleischbrühe ganz klein geschnittene Zwiebeln und Borsdorferäpfel nebst geriebener Semmel, wiewohl statt der Aepfel auch nur weiß eingebrannt Mehl genommen werden kan, wenn dieses geschehen, so streichet es durch ein Haartuch oder Durchschlag in einen Tiegel, giesset Wein und Essig darein, werfet auch Zucker, grosse und kleine Rosinen, jedes eine Handvoll dazu, ingleichen länglicht geschnittene Mandeln, Citronenscheler und Scheiben, Safran, Ingber und ein Stück Butter, setzet es übers Kohlfeuer, und lasset es durcheinander kochen, da denn der abgesottene Hecht darein geleget wird, daß er sich durchziehe, nur ist darauf zu sehen, daß die Brühe auch recht piquant sey, denn wenn Säure und Süsse recht untereinander gemischet werden, giebt dieses den besten Geschmack. Bey dem Anrichten leget man die Hechtstückgen fein sauber in die Schüssel, den Kopf mit der Leber im Maul in die Mitte, und schüttet die Brühe also darüber her, daß das Gewürz zusammt den Citronen wohl zu sehen, und bestreuet es nochmal mit Zucker. **Mit Wein und kleinen Rosinen**: Man setzet Wein und Petersilienwasser oder Brühe über das Feuer, thut geriebene Semmel, Muscatenblüthen, viel kleine Rosinen, Citronenscheler, Safran, Zucker und ein Stück Butter darein, lässet es zusammen kochen, bis es ein wenig dicke werde, alsdenn leget man den Hecht darein, läßt selben eine Weile darinnen liegen, daß er die Brühe an sich ziehe, bey dem Anrichten aber drückt man Citronensaft darauf. **Mit Sardellen**: Hierzu wässert man 5 bis 6 Sardellen, wäschet sie reine, ziehet ihnen das Fleisch von Gräten, hacket selbiges ganz klein und befeuchtet es mit etlichen Tropfen Brühe oder Wein. Hierauf schüttet man solches in ein verzinnet Casserol, schläget 6 bis 7 Eyerdottern darzu, thut ein halb Pfund frische Butter nebst einer Messerspitze Mehl hinein, und rühret solches mit etlichen Löffeln Wein ab, setzet es auf Kohlen, da man vorhero noch etwas Wein und Fleischbrühe oder Petersilienwasser nebst Citronenschelern und Muscatenblüthen daran gethan. Es muß aber mit einem blechernen Schöpflöffel stets umgegossen werden, bis es beginnet dicke zu werden, da man denn, so bald es kochen will, gleich einen Löffel kaltes Wasser hinzu giesset, sonst lauft es zusammen. Endlich kan diese Brühe über die Hechte angerichtet und ein wenig zerlassene Butter darein gesprenget werden: Oder man röstet einen Löffel voll Mehl in heisser Butter ein wenig

gelb, und rühret die zurecht gemachte Sardellen darein, giesset auch Brühe oder Petersilienwasser und ein Glas guten Wein dazu, würzet es mit Muscatenblüthen und Ingber, leget noch ein Stückgen Butter nebst Citronenscheler darzu, und lasset es also kochen. Letztlich leget man den abgesottenen Hecht hinein, daß er die Brühe fein an sich ziehe, und richtet ihn wie gewöhnlich an. Einige rösten das Mehl recht Castanienbraun, und nehmen anstatt der rohen Butter auch braun gemachte Butter, da denn die Hechte vorhero müssen abgeschupet seyn, wiewohl nach eines jeden Belieben sie auch bey vorigen Brühen können abgeschupet werden. Andere nehmen auch an der Sardellen statt Capern. **Mit zerlassener Butter:** Weil man den abgesottenen Hecht anrichtet; lässet man ein halb Pfund Butter zergehen, und giesset dieselbe darüber, streuet klein gehackte Petersilie nebst Muscatenblüthen daran, und setzet die Schüssel auf eine Kohlpfanne, daß alles fein warm bleibe s. t. g. Wer Belieben dazu hat, lässet auf einen Teller Meerrettig reiben, und nimmt bey dem Vorlegen jedesmal einen Löffel voll rohen Meerrettig, und von der zerlassenen Butter ein paar Löffel, daß derselbe seine Schärfe verliere, und giesset dieses über den Hecht: Oder man lässet Butter zergehen, thut geriebene Semmel, Muscatenblüthen und gehackte grüne Petersilie darauf, giesset Brühe darzu und lässets mit einander kochen, nachdem man den Hecht auch dazu geleget. Ehe man anrichtet, werden drey Eyerdotter klar abgequirlt, ein Stückgen Butter darein gethan und Brühe daran gegossen, auch wohl durch einander gerühret, daß es nicht zusammen lauffe. **Mit Stückrüben braun:** Hierzu, wie auch zu den folgenden Sossen, werden gemeiniglich zuförderst die Hechte geschupet, und sodenn erst gesotten. Inzwischen schabet man gedachte Rüben fein sauber, und schneidet sie nach Gefallen, setzet Schmalz übers Feuer, und wenn solches heiß, streuet man Zucker darein, so bald dieser nun braun werden will, wirft er einen Gischt über sich, sodenn schüttet man die Rüben hinein, rühret solche wohl durch einander, so werden sie jehling und geschwinde braun, und brennet nach diesen ein wenig braun Mehl darein, giesset Petersilienwasser darauf, und lässet es kochen, würzet es mit Salz, Ingber und Muscatenblüthen, leget den Hecht darein, und setzet es wieder zum Feuer, welches eben nicht groß seyn darf, denn je mählliger es kocht, je schmackhafter das Essen wird. **Mit Austern:** Man reisset und schupet den Hecht, schneidet solchen in Stücken etwa zwey quer Finger breit, giesset siedend heiß Wasser auf selbigen, und lässet ihn eine Weile also liegen. Hierauf thut man ihn wieder aus dem Wasser, wäschet solchen sauber, beschmieret eine Schüssel dick mit Butter, streuet Muscatenblüthen und Citronenscheler darauf, leget den zerstückten Hecht darein, leget auch ein paar ganze Zwiebeln daran, saltzet es ein wenig, streuet geriebene Semmel darein, und lässet es eine gute Weile über den Kohlen wohl zugedecket dämpfen. Hierauf nimmt man frische Austern oder auch Fäßgensaustern, welche aber ein 24 Stunden wässern müssen, leget solche zum Hecht, giesset

giesset ein wenig Wein und Brühe daran, und läßt es abermal verdecket eine Zeit dämpfen. Bey dem Anrichten drücket man viel Citronensaft darauf. Wer es aber recht gut machen will, bereitet folgende Coulis: Es wird nemlich ein Stücke gebratener Hecht, ingleichen ein paar Austern nebst Muscatenblüthen und einem Stück Butter in einem Mörser gestossen, das Gestossene hernach in Petersilienwasser oder Brühe aufgekochet, und durch ein Haartuch gestrichen: diese Brühe nun an den gedämpften Hecht gegossen, und auf Kohlen noch eine Weile gekocht. **Mit Senfbrühe:** Hierzu werden die Hechte geschupet, in Stücke geschnitten und gesotten. Inzwischen bräunet man ein paar Messerspitzen Mehl in Butter fein Castanienbraun, giesset ein halb Nössel guten Senf darein, ingleichen Rindfleischbrühe und Wein, worzu noch Zucker, Citronenscheler und dergleichen Scheiben kommen, und lässet solches kochen; endlich wird der abgesottene Hecht auch hinein geleget, und soll alles zusammen noch ein wenig dämpfen. Wollte man diese Brühe weiß machen, so darf nur das Mehl und die Butter nicht so braun seyn. Wäre sie aber bey dem Anrichten noch zu mager, kan noch ein wenig Butter zugesetzet werden. Auch lässet sich diese Brühe bey gebackenen und gebratenen Hechten gleichfalls gebrauchen. **Mit Krebsen, Carfiol und Klösgen:** Wenn der Hecht geschupet und gerissen, thut man das Eingeweide heraus, schneidet zwey quer Finger breite Stückgen daraus, saltzet diese ein wenig und streichet solche durch die Hand fein treug ab; hierauf setzet man diese Stückgen mit Butter, Muscaten- und Citronenschelern über das Feuer, und lässet sie eine Weile passiren, bis sich die Butter darein gezogen. Hernach leget man ausgebrochene Krebse und Carfiole darzu, nicht weniger Klöse vom Hecht, (siehe **Klos**) nachdem sie vorhero in Wasser oder Fleischbrühe angelauffen, giesset eine gute Gelee darauf, und lässet es beym Feuer also miteinander kochen. In Ermanglung der Gelee streuet man auch nur geriebene Semmel darein, wirft Muscatenblüthen nebst einer ganzen Zwiebel daran, und lässet die Brühe fein dicke einkochen. **Mit Morgeln und gebackenen Klösen:** Nachdem man mit dem Hechte, wie gleich jetzo beschrieben worden, verfahren, und er nebst einer ganzen Zwiebel eine Zeit in Butter passiret, weichet man Morgeln, die aber vorhero etlichemal gewässert und vom Sand wohl gereiniget, in Fleischbrühe oder Petersilienwasser, drücket sie hernach aus, und lässet etwas davon an den Hecht lauffen. Hierauf schneidet man selbige, doch nicht gar zu klein, thut sie zum Hecht, und machet Klöse von selbigen oder Strützelgen, diese bestreuet man ein wenig mit Mehl, bäcket sie aus Schmalz fein Goldgelb, und thut sie auch an den Hecht, und giesset eine gute Jus hinzu, in Ermanglung aber dieser quirlt man braun Mehl an die Brühe, lässets durch einen Durchschlag an den Hecht lauffen, setzet solchen ans Feuer, und lässet es kochen, bis es genug ist. Diese und kurz vorher stehende Zurichtungen können zusammen in ein Essen gebracht, und mit allen den beschriebenen Speciebus, ja noch mit mehrern, z. E. Artischockenbözen und dergleichen,

gleichen, vereinbaret, auch in eine Pastete geschlagen werden, denn je mehr Sachen in einer *Potage* oder vermischten Speise, je schöner ist sie anzurichten, und kan demnach ein jeder geschickter Koch eines und das andere durch die Abnahme und Zugabe ändern, wie es die Zeit und Gelegenheit zulassen will. **Mit Knoblauch:** Nachdem der Hecht geschupet, das Eingeweyde davon, wird er in Stücken geschnitten, ein wenig gesalzen und eine Weile darinnen liegen gelassen. Inzwischen setzet man Butter aus Feuer, trocknet erst den Hecht recht ab, und leget ihn in die heisse Butter, daß er auf beyden Seiten darinnen gelb brate; hierauf bräunet man klein geschnittenen Knoblauch besonders über den Hecht, würzet diesen mit Ingber und Pfeffer, nimmt ein wenig braun Mehl darzu, quirlt es ganz klar, und läßt es hernach durch einen Durchschlag an den Hecht lauffen, welcher darinnen vollends gar kochen muß. **Mit Erbsbrühe;** Erst schupet, reisset und siedet man den Hecht wie gewöhnlich; alsdenn kochet man schöne weisse Erbsen, streichet sie durch, läßt ein paar Löffel voll dicken Rahm darunter lauffen, thut ein Stück Butter, Ingber und Muscatenblüthen daran, leget die Hechte auch darein, und kochet es also zusammen. Bey dem Anrichten streuet man würflich geschnittene und in Butter Goldgelb geröstete Semmel darüber. **Gespickt** werden auch die mittelmäßigen Hechte, indem man sie schupet, von ihnen das Eingeweyde heraus thut, Speck und Citronenscheler ganz subtil schneidet, und wechselsweis mit einer kleinen Spicknadel eine Reihe Speck und eine Reihe Citronenscheler in sie spicket, sodenn sprenget man sie ein wenig mit Salz ein, bratet sie an einem Spieß fein sauber, begiesset sie öfters mit Butter, und fänget darneben den abtrieffenden Saft und Butter fleissig auf. Ueber diese gebratene Hechte wird folgende Brühe angerichtet: Man thut in einen Tiegel Butter, Citronenscheler, Muscatenblüthen und etwas gehackte Sardellen, nebst ein wenig geriebener Semmel, giesset auch Wein und Brühe darzu, und lässet es ein wenig dick einkochen. Bey dem Anrichten aber giesset man noch die aufgefangene Bratensuppe darunter, und leget die Hechte ordentlich darein. **Gebacken mit Mandelmeerrettig:** Hierzu wird der Hecht geschupet und gerissen, auch über den ganzen Leib gekerbet, und endlich in lauter ein paar Finger breite Stücken geschnitten, die man salzet und eine Weile in dem Salz liegen lässet. Hierauf trocknet man die Hechtstücklein wieder ab, bestreuet sie mit Grieß oder Mehl, und bäcket sie fein hart aus heissem Schmalz. Hiernächst setzt man ein Nössel Rahm zum Feuer, reibt rein geputzten Meerrettig, stößt ein Viertel Mandeln und auch so viel Zucker, und rühret dieses nebst dem Meerrettig, wie auch ein Stück Butter hinein, und richtet sodenn solches über den Hecht an, darüber noch ein wenig zerlassene Butter gesprenget wird. **Oder mit einer Capersosse,** da brennet man einen Löffelvoll Mehl fein Castanienbraun in brauner Butter, giesset Brühe oder Petersilienwasser und ein Glas Wein darzu, wirft Muscatenblüthen, Ingber, Citronenscheler, auch eine Handvoll Capern hinein, und

lässet

lässet die Brühe fein dicke einkochen. Hierauf leget man noch den gebackenen Hecht darein, läßt es noch einige Zeit kochen, und wirft, so es nicht genug gesalzen, noch etwas Salz hinzu, s. i. g. Oder man wirft ein paar ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter nebst Roßmarien zu dem in Butter gebräunten Mehl, würzet es mit Ingber, grob gestossenem Pfeffer, Nelken und Citronenscheler, und lässet dieses miteinander fein kochen. Da man denn unter währender Zeit den Hecht darein leget, ein gut Theil **Baumöl** darzu giesset, und es noch eine Weile kochen lässet, damit sich das Oel recht in den Hecht ziehe. Bey dem Anrichten thut man die ganze Zwiebeln davon. Mit **Sauerkraut im Backofen**: Zuförderst werden die Hechte blau gesotten, Stückweis gepflücket und alle Gräten davon gethan, die bläue Haut aber leget man alleine. Wenn man nun inzwischen Sauerkraut halb gar gekocht, die Brühe davon geseihet, und dieses mit einem Schneidemesser doch nicht gar zu klein geschnitten, schüttet man dieses in heisse Butter, giesset noch eine gute Kanne sauren Rahm hinzu, und läßt es durch einander dämpfen; hierauf wird von Teig ein Cranz um eine Schüssel gemacht, diese mit Butter bestrichen, und über den ganzen Schüsselboden eine Lage Kraut gezogen, darauf leget man eine Schicht Hecht, und wechselt also damit, bis nichts übrig ist; alsdenn streuet man Semmel darauf, begiesset es über und über mit Butter, setzet es in einen Backofen, und bäcket es als eine andere Pastete. Endlich kan man auch den Hecht in **Oel braten** folgender Gestalt: Mache den Fisch am Rücken auf, und thue das Eingeweyd heraus, schneid ihn in der Mitte voneinander, gewürze ihn mit Pfeffer, Ingber, Salz und klein geschnittenen Roßmarin, lasse ihn ein oder zwey Stund, wie es sich schickt, im Gewürz liegen, mache darnach ein Oel mit Schmalz heiß in einer Schüssel, schütte es über den Fisch hinab, daß er auf beyden Seiten mit Oel wohl begossen ist; alsdenn schmier auch den Rost wohl mit Oel; wenn er gebraten ist, so lege ihn in eine Schüssel, und gieß folgende Brüh darüber: Thue Capern in ein Häfelein und Essig, der nicht gar zu sauer ist, daran, auch Ingber, Pfeffer, Salz und ein wenig Zucker dazu, laß es ein wenig sieden, aber nicht lang, gieß es über den Fisch, kanst auch ein wenig heisses Oel darunter schütten, und etwas von linden Citronenschelfen, so seynd sie gar gut.

Hechtteich, s. Teich.

Heckerling, Häckerling, Hexel, wird das zum Viehfutter auf einer sogenannten Heckerlings- oder Futterbank klein geschnittene Stroh genennet. Vor die Pferde wird insgemein das Roggenstroh zu Heckerling geschnitten, zuweilen auch das Weitzenstroh, jedoch, daß beydes wohl und trocken eingebracht ist: Denn wo es in der Nässe eingefahren, und nachhero in der Scheune dumpfigt worden ist, fressen sich die Pferde gerne faul Das Haberstroh aber wird ihnen nicht leicht geschnitten, es wäre den Mangel an jenen, und lassen einige viel lieber Gerstenstroh unter das Roggenstroh schneiden. Dieser Heckerling muß denen Pferden auf das kleineste geschnitten werden, als immer mensch-

menschlich und möglich ist: denn kleiner Hezel (Heckerling) sagen die Bauern, ist halb Mengsal. Man muß sich aber dabey vorsehen, daß man keine Schütten, da Radenstroh innen ist, vor dieselbe mit schneide. Wenn der Heckerling mit Haber gemenget wird, als gemeiniglich geschiehet, so nimmt man ordentlich zweymal so viel Heckerling als Haber, wird aber Korn gefüttert, so nimmt man viermal so viel Heckerling als Korn. Auf ein Pferd, sowohl als auf einen Zug Ochsen, werden die Woche zween Scheffel Heckerling gerechnet, und kan man den Ochsen auch Gerstenstroh mit unters Roggenstroh schneiden, vor welche sowohl als vor die Kühe, wo diese der Landsart nach, dergleichen bekommen, der Heckerling eben nicht so gar klein, als vor die Pferde geschnitten seyn darf. Etliche lassen den Zug Rossen an statt des Habers, Wickfutter untermengen, oder lauter Wicken, als unter zwey Gebund Roggenstroh, ein Gebund Wicken, oder eine Habergarbe zum Untergemenge schneiden. Das geringste, aber auch denen Pferden am allerwenigsten gedeyliche Mengsal sind die Kleyen, welche begossen und unter den Heckerling vermischt, also verfüttert werden. Wer seine Rosse nächst dem Haber auch zum Heckerling gewöhnet hat, entwehne sie ja nicht wieder von diesen, denn wo sie nur einmal oder etliche eitel Haber fressen, so wollen sie darnach nicht gerne wieder an das gemengte Futter. Wenn Heckerling geschnitten, und über einen Hauffen geschüttet wird, so pflegt er leichtlich stinkend oder müchzend zu werden, sonderlich, wenn er niedrig auf der Erden, und an dumpfigten Oertern liegt; dahero man ihm eine besondere trockene lüftige Stelle einräumen, und denselben nicht allzu dicke auf und über einander schütten soll. Bey grossen Haushaltungen muß der Hausknecht, den vor das Zugvieh rc. benöthigten Heckerling schneiden, wo aber dieser sonsten nöthiger gebraucht wird, pflegt man einen besondern Heckerlingsschneider oder Futterschneider zu halten, welcher gemeiniglich vor das Schock Stroh zu schneiden, vierzehen bis sechszehen Groschen zu Lohne bekömmt. Der Heckerling vor die Kühe wird von Weitzen- und Roggenstroh geschnitten.

Hecktische, auszehrende Krankheiten, s. Schwindsucht.

Hederich, ist ein Unkraut, welches auf den Aeckern unter dem Kraute, zwischen denen Erbsen und der Gerste, sonderlich aber auf denen mit Haber besäeten Feldern, manchmal in solcher Menge wächset, daß man von ferne nicht anders denken sollte, als es seye der Acker über und über mit Rübsen besäet. Es treibet einen etwan funfzehen bis achtzehen Zoll hohen, mit etlichen Zweigen besetzten dünnen rauhen Stengel, worauf kleine gelbe vierblätterige Blümlein wachsen; diesen folgen schmale runde Schötlein, welche in zweyen abgetheilten Fachen, etliche kleine und subtile gelbe Saamenkörnlein haben. Die Blätter dieses Krauts sind rauh, tief ausgeschnitten, und kommen den Blättern des weissen Senfs oder der wilden Wegwart sehr gleich. Die Wurzel ist weiß, holzigt, herb, und schmeckt fast, wie eine Rübe. Der Saame wird zuweilen an statt des weissen

Senfs, deswegen er auch Ackersenf heißt, gebraucht, wiewohl er etwas bitter ist, so giebt er auch ein gutes Præservativ wider den Schlag, und eine trefliche Latwerge wider die Engbrüstigkeit, Heiserkeit, und alten eingewurzelten Husten. Was die Ausrottung dieses Unkrauts anbetrift, so ist am rathsamsten, daß wenn der Hederich im Getreyde gelb blühet, solcher hurtig durch so viel Weiber, als nur aufzubringen sind, ganz reine sammt der Wurzel ausgezogen und dem Rindvieh gegeben werde. Geschiehet dieses mit Fleiß; so wird ein reiner Saamen wachsen, und wenn ein Hauswirth solches nur ein paar Jahr genau in acht nimmt; so hat er gewonnen.

Hefen, ist der grobe, dicke, trübe und schwerste Theil des Weines oder Bieres, welcher sich entweder in denenselben nieder senket, und auf den Grund der Fässer setzet, oder aber durch eine Gährung in die Höhe gebracht, und oben ausgestossen wird. Diese sind einer ausblähenden Natur. Die Bierhefen haben verschiedene Nahmen; Unterhefen, sind eigentlich diejenigen, welche nur gedachter massen sich auf den Boden der Gefässe setzen; wovon die, so bey dem Bierfassen im Gährbottiche sitzend bleiben, Bottichshefen genennet werden. Spundhefen heissen diejenige, welche das Bier, nachdem es gefasset, oben zum Spundloche auswirft, und entweder in denen untergesetzten Gefässen aufgefangen, oder auf eine bequeme Art in den Füllagern, wo dergleichen vorhanden, gesammlet werden. Diejenigen Hefen, welche an das frisch gebraute Bier, solches auf den Gährbottichen aufstossend zu machen, gethan werden, und keine alten verdorbenen, sondern frische Hefen seyn sollen, werden Stellhefen genennet. Die Bierhefen braucht man sowohl zum Backen, wegen ihrer aufblehenden Eigenschaft, als auch zum Branteweinbrennen, wiewohl der von den Weinhefen gebrennte Brantewein, um ein ansehnliches besser ist. Auch pfleget man die küpferne und meßingene Sachen einige Zeit in Hefen zu legen, und sodenn daraus zu säubern, welches ihnen einen treflichen Glanz giebet. Die Spundhefen aber, sonderlich von Weizenbier, machen eine reine und glatte Haut, wenn diese oft damit gerieben oder bestrichen wird. Diese Hefen, welche, nachdem der Branntewein davon gezogen, übrig bleiben, sind zu Erhaltung des Viehes, und sonderlich der Schweine gut, welche davon treflich gedeyen, wachsen und zunehmen.

Heften, s. Weinbau.

Heidegrütze, heißt das auf der Mühle seiner Hülsen entledigte Heidekorn. Es ist auf dem Lande, sonderlich vor das Gesinde, eine gesunde und sehr nahrhafte Speise. Man füttert nicht allein Hühner und Tauben damit, und der Landmann kochet Suppen und Müsser davon; sondern sie wissen auch eine gewisse Art Kuchen, so man Blinzen nennet, daraus zu backen, die aber denen, so nicht viel Bewegung haben, etwas unverdaulich sind. Die Grütze wird in Milch oder Wasser gekocht, nachdem sie reinlich gelesen und gewaschen; wenn sie genugsam ausgequollen, rühret man sie öfters um, daß sie nicht klümperich werde. Ist sie nun gar gekocht, so

salzet man sie, rühret ein Stück Butter oder Gänseschmalz darein, und richtet sie an; man brennet auch wohl braune Butter darüber: Oder so sie im Wasser schlecht abgekocht, gesalzen und ein wenig Butter darein gerühret worden, schüttet man ihn auf eine Schüssel, und läßt es kalt werden, so wird sie so hart, daß man sie schneiden kan. Wenn sie nun soll gegessen werden, sticht man sie mit einem Löffel heraus, und tauchet jeden Bissen in abgesottenen warmen Rahm oder Milch ein.

Heidekorn, Heydekorn, Buchweitzen, ist eine Art Sommergetreydes, welches eine fasichte Wurzel, und einen runden, dichten, und in verschiedene Zweige sich ausbreitenden Stengel hat. Dieser wächst nicht leicht über eine bis anderthalb Ellen hoch, und ist unten grün, an den obern Theilen aber Purpurroth. Die Blätter kommen dem Epheu sehr gleich, und sind von dunkelgrüner Farbe. Seine Blüthen wachsen büschlicht, und schön weißröthlicht; sein Saamen aber ist länglicht, eckigt, und mit einer schwarzen Schaale bedecket. Es wird diese Frucht in Deutschland, wo der Boden gut ist, gar nicht, wohl aber in der Laußnitz, Lüneburgischen, auch in der Mark Brandenburg, besonders aber in Hollstein und Dänischen Landen erstaunend viel gebauet, und es ist zu glauben, daß sich viel tausend Menschen gerne aller Orten befleissigen würden, ihre etwa leichten, sandicht, und mülbichten Felder, worauf dieses Heidekorn gerne wächßt, damit zu besäen, wenn sie nicht den dabey sich ereignenden grossen Abgang befürchteten, indem das Heidekorn den ganzen Sommer blühet, und also, wenn die Erndte kommen soll, vier Theile ganz reiffen, sechs Theile und drey Viertel reiffen, 3 Theile einen halben reiffen, und 2 Theil einen Viertel reiffen Saamen, auch wirklich noch Blüthen hat. Wenn nun dieses Getreyde abgemähet wird, so fället von den ersten 4 reiffen Theilen gleich die Helfte von der Stärke der Sense auf die Erde. Weil nun das Stroh oder die Hälmer von dieser Frucht sehr dick, roth und grün, fett und sehr feuchte seyn, so muß deswegen diese Frucht 10 bis 14 Tage auf dem Schwaden liegen; da fressen unter solcher Zeit die Vögel noch einen Theil von denen 4 reiffesten; weil es nun umgewendet werden muß, um trocken zu werden, so gehet der vierte Theil vollends hin, weil dieser Saame sehr los in seinen Behältnissen hanget. Kommt nun unter solcher Zeit ein Regen, und muß zu dem Ende noch länger auf den Schwaden liegen, so gehet von den dreyviertel reiffen Körnern bey dem so vielen Umwenden, und endlich in Bünde sammlen und binden, aufladen und heimfahren auch noch die Helfte verlohren, weßwegen dann fast jedermann dieses Gewächse hasset. Da es aber gleichwol eine sehr nöthige Frucht ist, nächstdem seine Stelle gewiß vortreflich bezahlet, wenn nur die Menschen mehr als fünf Sinne hätten, und mit Verstand die Wirthschaft zu tractiren wüßten; Ausser dem, da das Stroh hievon so gut als Heu, auch die Spreu vor das junge Vieh sehr diensam ist; so haben kluge Wirthe besondere Erfahrungen bey dieser Frucht angestellet, und in Ansehung obangeführter erheblicher Hindernisse auf einmal ohne Kosten und

und weitläuftigeUmstände es dahin gebracht, daß sie von allen ihren Körnern, welche GOtt beschert, nicht ein Korn verlohren, sondern allesammt auf ihren Boden bekommen. Daher wollen wir auf alle unsere leichte, mülbig, sandichte oder sonst Felder von der dritten Art Heidekorn aussäen lassen, und Anweisung geben, wie alle Besorgnisse gehoben werden können. Es werden demnach auf einen Morgen à 180 Quadratruthen ein und ein halben Scheffel Heidekorn im Frühjahr gesäet, und untergegget. Wenn nun Regen folget und der Boden gut ist, so ist es ein Vergnügen, eine grosse Breite von 24 bis 30 Morgen zu sehen, weil die Stengel blutroth, die Blätter grün, und die Blüten schneeweiß aussehen. Wenn nun die Erndte herannahet, und man bey genauer Untersuchung gewahr wird, daß die allermeisten Körner reiff, und in ihren Behältnüssen schwärzlich aussehen, und bey wenigem Reiben gerne ausfallen, auch die andere meiste Körner ihre vollkommene Grösse haben, und braun aussehen, ausserdem die sämmtliche Spitzen der Stauden beginnen welk zu werden, dann ist es reif, und Zeit, in Gottes Nahmen einzuerndten. Zu welchem Ende dann nach Maaßgabe des angesäeten Stück Landes eine Parthey Männer und Weiber bey recht heissem Wetter angeleget werden, die Beete am Ende anzugreiffen, und alle diese Frucht, eine Hand voll nach der andern mit sammt der Wurzel, welche sehr leicht herausgehet, auszuziehen, und als sich eine jede Person mit einer Schürze versehen, und solche mit denen Zipfeln aufgestochen haben muß, alsobald die Zöpfe, woran der Saame, oder das Heidekorn hänget, in die Schürze zu reiben, allwo alles, was wirklich brauchbare Körner sind, ganz leichte ausfallen; das Stroh aber werffen die Leute immer hinter sich auf die Erde. Ist nun die Schürtze voll, so wird der Saame auf eine danebengebreitete Pläne geschüttet, von andern Personen in Säcke gefüllet, und immer fort nach Hause gefahren, und so bald die Körner mittelst öfterm Umwenden trocknen, ausgefeget, rein gemacht, und verwahret. Mit dieser Ausziehung und Abreibung der Körner wird fortgefahren, bis das Stück leer ist. Das Stroh bleibt in der Sonne liegen, bis es recht trocken geworden, alsdann wird es auf einen Hauffen zusammen geharket, und wie Heu aufgeladen, auch nach Hause zur Verfütterung als das beste Heu, gebracht und aufgehoben. Ob nun zwar bey Ausziehung und Abreibung dieser Frucht viel Leute zu thun haben, so braucht man doch die Helfte an Menschen weniger, als bey der gewöhlichen Art, weil man hier keine Abmäher, keine Umwender, keine Bund- und Garbenbinder, keine Strohseilmacher, auch kein Stroh dazu, wie auch keine Drescher nöthig hat, hauptsächlich aber nicht sorgen darf, daß etwas von den Körnern verlohren gehe, ja 10 mal mehr, als sonst auf den Boden bekommt. Wer nun auf dem Lande, besonders auf grossen Gütern, eine eigene hierzu aptirte Stamp- oder Grützmühle hat, und also dreyerley Sorten Heydegrütz davon kann machen lassen, nemlich grobe, mittel und kleine, auch noch ausserdem recht fein Mehl, welches rar gebackenes gibt,

derselbe wird gewiß von dieser Frucht, einen ganz andern Begrif, als vor dem machen, und ganz gewiß in Zukunft sorgen, daß alle Jahr, so viel als nur möglich, davon ausgesäet werde. In neu geradeten wüsten Gegenden, wenn der Boden nur mittelmässig, obgleich etwas sandig oder grandig ist, wächßt das Heidekorn vortreflich, und weil ein guter Haushalter sein gröstes Augenmerck auf eine sehr grosse Menge Rindvieh richten muß, um nicht allein den Nutzen vom Melkvieh und der Ochsenzucht zu geniessen, sondern hauptsächlich viel Dünger oder Mist zu machen, um seine Felder nachdrücklich düngen und warten zu können, wenn selbige anderst völlige Früchte tragen sollen; so ist das Stroh vom Heidekorn oft besser, als Heu, welches bey nasser Witterung, wenn alle Mäher und Hauerkosten daran gewendet worden, dennoch halb verfaulet.

Heidelbeer, deren gibt es zweyerley Sorten: Die schwarzen, welche ihrer Farbe nach, an einigen Orten Schwarzbeere und zu Latein Vaccinia genennet werden, und die rothen, welche auch Kraus = oder Preusselbeere, Steinbeere heissen. Die schwarzen Heidelbeere, welche in denen Heiden und schwarzen Gehölzen wachsen, sind ein niedriges Kraut, dessen Blätter klein, dunckelgrün, und am Rande herum ein wenig zerkerbt, übrigens aber dem Laube des Buxbaumes ziemlich gleich kommen. Im Mayen blühet es mit braunrothen Blümlein, nach welchen im Julio die blau-schwarzen Beere, die sowohl als die rothen an Grösse den Johannisbeeren gleich sind, hervor kommen, da sie denn von denen Bauren und gemeinen Leuten zusammen gelesen, auch oft mit gewissen darzu bereiteten Kämmen, von den kleinen Sträuchern abgestreift, auf die Märckte gebracht, verkauft, und entweder rohe, auch als eine kalte Schaale, mit Milch oder Rahm, oder als ein Zugemüse gekocht, genossen werden. Bey dieser letztgedachten Zurichtung werden selbige, nachdem sie zuförderst rein gelesen und gewaschen, entweder mit Wasser oder Milch bey dem Feuer gedämpfet, klar gequirlt, auch wohl mit Nelken und Zucker gewürzet über geschnitten Brodt, oder auf gebähete Semmelschnitte in eine Schüssel angerichtet, und sodenn verzehret. Wer den Vortheil weiß, kan die Weine wohl damit färben. Die Färber brauchen den Saft, Garn oder Leinwand damit dunckelblau zu färben. Sie kühlen und löschen den Durst im Sommer, wie die Erdbeeren, sind dabey einer trocknenden Natur, ziehen ein wenig zusammen und stopfen, dahero auch sowohl die frischen als dürren Beere wider die rothe Ruhr und andere Bauchflüsse gebraucht werden. Die Wurzel davon gepülvert, und in die Wunden gestreuet, benimmt das faule Fleisch, und heilet sehr. Aus den Beeren wird ein Wasser, welches wider die Bräune und in hitzigen Fiebern sehr gut ist, gezogen, und ein Syrup gemacht, der allerhand Blutflüsse stillet, und den Kindern, wenn sie die Masern oder Blattern haben, sehr dienlich ist. Es giebt ausser diesen gemeinen schwarzen Heidelbeeren in denen Gärten, noch eine Art schwarzer Heidelbeere mit doppelter Blüthe, welche mit ihren Aestlein in Gestalt eines kleinen Bäumleins in die Höhe steigen, und ihre Zweige

ge mit ihren Blätlein, wie die wilden Heidelbeere, ausbreiten. Sie tragen weisse gefüllte Blumen, in der Grösse der Maßlieben oder Tausendschön, welche fort und fort an der Staude in solcher Menge hängen, daß sie einen immerwährenden Frühling vorstellen. Diese Bäumlein wollen in gutem Erdreich stehen, und im Frühling von allen dürren und überflüssigen Aesten gesäubert seyn. Die **rothe Heidelbeer, Preussel = oder Steinbeer**, ist gleichfalls ein geringes Stäudlein, dessen Blätter sich denen Burbaumblättern vergleichen, aber etwas gespitzt, und gleich denen auf den Gipfeln der Stäudlein wachsenden rothen Beeren eines zusammenziehenden Geschmacks sind. Diese werden gedörrt, gepülvert, und wider den Stein, Ruhr und Bauchflüsse eingenommen. Siehe unten **Preusselbeer.**

Heidexen, s. **Eidexe.**

Heime, s. **Grille.**

Heimlich Gemach, s. **Abtritt.**

Helffenbein, s. **Bein.**

Hengst, s **Beschehler.**

Henne, s. **Hüner.**

Hering, s **Haring.**

Herzschlächtigkeit, ist eine Krankheit der Pferde, welche verursachet, daß si sich sehr aufblasen, den Bauch immer aus und einziehen, und so man ihnen mit den Fingern an die Gurgel greiffet, gar dumpfig husten. Die Pferde werden davon überfallen, wenn sie unreines Futter, Wischtücher, oder sonst etwas haariges oder rauhes fressen; diesem Uebel abzuhelffen, dörre man Leinsaamen, mahle ihn, und gebe dem Rosse des Mehles zwey Theile im Trinken, den dritten Theil menge man mit Haber, und gebe es ihm vier Tage nach einander, des Tages einmahl zu fressen. Oder nehmet lange Wegwartwurzel, Alantwurzel, Weitzenkleyen, menget es durch einander, und gebet es dem Roß oft unter dem Haber. Oder thut einen Ameishauffen, mit allem was darinnen ist, in einen Sack, leget Wachholderstauden mit grünen Beeren darzu, siedet es zusammen in einem Kessel mit Wasser, giesset es hernach ab, lasset es kalt werden, und gebt dem Pferde alle Tage davon zu trinken. Item, nehmet Birnbaummistel, Lungenmoos von einem Eichbaum, jedes gleich viel, Büchene Mistel ein Viertelpfund, und gelbe Lilienwurzel, hacket alles klein zu Pulver, und gebets dem Pferd unter dem Futter, wenn der Mond fünf Tage alt ist. Oder brennet einen lebendigen Igel in einem neuen wohlverkleibten Topf zu Pulver, nehmet darnach noch Beyfußwurz, Alantwurz, Gehörne von einem Hirschen, das zwischen den zweyen Frauentagen, nehmlich dem fünfzehenden Augusti und achten September, geschlagen, und ein wenig Sadebaum, pulverisiret dieses alles gleichfalls, mischet das Pulver unter einander, und zwar eines so viel als des andern, und gebet davon dem Pferd im Futter, auf einmahl jederzeit eine Hand voll, lasset auch demselben des Jahrs einmahl die Kienader schlagen.

Heu, wird das auf den Wiesen, Gärten und anderswo abgemähete Graß, wenn es trocken worden, genennet. Die rechte Zeit, und die Art und Weise solches zu machen, daran ist einem Hauswirth sehr vieles gelegen. Was die Zeit anbelangt, so wird das Heu-

en insgemein um Johannis im Junio oder zu Anfang des Julii, so von dieser Verrichtung den teutschen Nahmen Heumonat hat, angestellet; und muß man absonderlich auf wässerigen Wiesen, und die an fliessenden Wassern und in tieffen Gründen liegen, damit eilen, angesehen es gar nichts ungewöhnliches ist, daß dergleichen Wiesen auch um solche Zeit (da gemeiniglich die Merznebel, der alten Bauerregel nach ihre Wirkung zu haben pflegen) überschwemmet, verschlemmet und verderbet werden. Deswegen man denn hierinnen den Mantel nach dem Wind hängen muß, damit nicht, wenn man gar zu lange, und aus Geitz auf noch mehreres Gras warten wollte, auch das bereits gewachsene und vorhandene mit einander verderbe. Ferner soll man auch, wo es seyn kann, die Abmähung des Grases im neuen Licht oder zunehmenden Monden verrichten, weilen nicht alleine auf solche Weise das Heu besser gedeihet und ausgiebet, und nicht so leichte schwindet, sondern auch hernach das Grummet desto dicker und besser nachwächset: Und liegt nichts daran, wenn gleich der Saame noch nicht völlig abgezeitiget, angesehen doch das meiste Gras von Zusetzung der Wurzeln wächset; zu geschweigen daß solches Heu, so noch ziemlichen Theils zart, und nicht allzu überständig worden, dem Vieh viel anmuthiger und lieblicher ist, auch demselben viel besser erspriesset, und sonderlich den Kühen die Milch vermehret; dahingegen, wenn das Heu zu spät gemacht wird, oder das Gras allzuzeitig oder überständig worden, und also seinen besten Saft und Kraft bereits verlohren hat, es eine gar geringe und schlechte Fütterung abgiebet, auch manchmahl zu nichts bessers nutzet, als daß man es dem Vieh unterstreue: Doch ist auch hinwiederum wohl zu merken, daß, wo die Wiesen oder Matten allzu frühzeitig, da nemlich das Gras noch zu frech, grün und jung gemähet werden, solches unzeitige Heu, ausser dem, daß es keine Kraft und Nachdruck im Füttern hat, auch öfters noch auf dem Boden verfaule und verderbe: Deswegen man den Mittelweg in acht zu nehmen, und weder zu früh noch zu späte das Gras abzuhauen hat. So will auch das äusserliche Gewitter wohl abgemerket und abgelauret seyn. Wenn demnach der Hauswirth einen bald herannahenden langwierigen Regen vermuthet, so ist es rathsamer, daß er sein Gras lieber auf der Wurzel stehen, als abmähen, und in der Nässe liegen lasse, es wären denn einige Güsse und Ueberschwemmungen zu befürchten: Denn in solchem Fall muß man aus der Noth eine Tugend machen, das Gras abhauen, und das in der Tieffe und an dem Wasser befindliche, folglich dem Wasserschaden am meisten unterworfene auf Hügel und erhabene Oerter schaffen, und daselbst streuen lassen, damit es an solchen Orten ein schöneres Wetter erwarten, und der Fortreissung des Wassers, oder dem darauf von schlammigten Güssen sich setzenden Letten nicht so leicht unterworffen seyn möge. Endlich soll auch noch ein Hauswirth dieses in acht nehmen, daß er das Gras, so viel es seyn kann, in der Frühe, weil der Thau noch daran haftet, abmähe, gestalten es sodenn sich viel leichter umleget, als wenn es von der Tro-

Trockene des Wetters zähe wird, und der Sensen nachgiebt, folglich weder so lang, noch so fein glatt von der Erden weg abgemähet werden kan. Was hiernächst die Art des Heumachens betrift, so ist bekannt, daß die nächstvorhergehende Arbeit bey solchen das Gras hauen oder mähen ist, da nemlich das Gras von den Mähdern mit der Grasesense abgehauen, oder aber mit der Sichel abgeschnitten wird, welches letztere aber nur geschiehet, wo Mangel an Wiesen ist, allwo die Leute nachzumähen, und, wenn etwas stehend geblieben, dasselbige durch die Nachmähe, welches man die Wiesen schräpfen nennet, zu nutzen pflegen. Wenn nun das Gras abgemähet, und in Schwaden etwas trocken worden, so müssen diese zerschlagen, das ist, mit dem Rechen aus einander geworfen, und in die Breite gestreuet, und hierauf, wenn es auf der obern Seite durch die Sonnenstrahlen gedörrt, abermahlen mit dem Rechen um- und auf die grüne Seite gewendet werden, daß es auch an solcher völlig abtrocknen und dürren möge. Ist schönes und beständiges Heuwetter, so streuet man das also abgedörrte Gras aus der Breite sogleich in die Flatschen, Schöberflecke oder Heuscheiben. Bey unbeständigem Wetter aber, da man einen regnerischen Ueberfall befürchtet, wird das Gras, nachdem es gewendet und auf der andern Seite gleichfalls gedörret, zusammen gerechet oder geharket, und in mittelmässige ziemlich hohe und spitzige Schöber, gesetzet, damit wenn es ja regnen solte, der Regen desto besser abschiessen könne; zudem kann auch der Regen nicht durch den ganzen Hauffen dringen, und dahero diesem, wenn er gleich benetzet worden, gar leicht wieder geholffen werden, wenn man denselben bey wieder hervorbrechendem Sonnenschein aussen vorhero wohl abtrocknen lässet, und denn erst in die Flatschen streuet, in welchen es etwa liegen bleibet, bis die allenfalls noch darinnen befindliche Feuchte vollends von der Sonne und Luft wohl ausgezogen worden, worauf man endlich aus solchen grossen Flatschen die rechten und grossen Heuschöber setzet, und denn fein trocken einführet. Hat man aber das Unglück, daß das Heu in Schöbern starck beregnet wird, so muß man solche bey gutem Wetter und Sonnenschein wieder abziehen, das ist, das aussen herum liegende Heu, so weit es in den Schöbern hinein naß ist, wieder herab nehmen, und noch einmahl streuen, und, wenn es denn dürre, wieder aufschöbern, und ungesäumet einfahren lassen; gestalt nichts übler und verdrüßlicher ist, als wenn das Heu naß eingeführet wird, angesehen es sich gemeiniglich über einander entzündet und dem Vieh in der Fütterung recht zu einer Pest wird. Wäre aber etwan nicht so viel Zeit, solches so balden zu thun, oder aber nicht genugsamer Raum vorhanden, das Heu in Scheunen oder auf Böden beherbergen zu können, so pfleget man dasselbe auf dem Felde, oder nahe beym Hofe in grosse spitzige Schöber, oder auch in ordentliche Heufeimen zu setzen; dabey aber ist nicht zu vergessen, daß man sowohl unten das Erdreich, so weit als der Schober oder Feimen zu stehen kommen solle, einer queren Hand hoch

hoch mit Stroh überlege, damit die feuchten Erddämpfe sich nicht in das Heu ziehen, als auch den Schober oder Feimen selbsten von oben herein, eines Arms hoch mit Stroh wohl bedecke, oder aber von Schöben eine rechte Haube und Dach darauf mache, damit das Heu vor dem Thau, Regen und Ungewitter gesichert seyn möge. Es ist auch etlicher Orten der Gebrauch, daß die Bauren ihr Heu mit allem Fleiß eine Zeit lang in Schöbern oder Feimen auf dem Felde stehen lassen, ehe sie es einführen, damit es daselbst recht erliege, und gehörig ausdämpfe, welches Heu denn auch dem Vieh destoweniger Krankheit oder Schaden verursachet. Uebrigens will das Heu, wie obgedacht, nicht nur fein trocken und dürr eingebracht, sondern auch an einem lüftigen, trockenen und bequemen Ort, es sey gleich in Scheunen, oder auf ordentlichen Heuböden geleget und aufbehalten seyn, damit die Luft hübsch durchstreichen, und also das eingebrachte Heu in gutem Stande bleiben möge.

Heuschrecken, sind ein fliegendes und hüpfendes Ungezieser, welches dem Getreyde und andern Erd- und Gartengewächsen grossen Schaden thut. Diese schlimme Gäste zu vertreiben, siedet man Wermuth, und besprenget damit die Kräuter und andere Gewächse, denn auf diese Art werden sie dieselbe nicht angreiffen. Auch rühren die Heuschrecken nichts an, was mit Wasser, worinnen Laug- oder Tausendgüldenkraut gesotten worden, besprenget wird. Nebel, Rauch und Dampf können die Heuschrecken auch nicht vertragen; besonders aber ist ihnen ihr eigener Rauch zu wider; denn wenn man deren eine Anzahl fänget, und sie an dem Ort, wo sie ziehen, verbrennet, so macht sie der aufsteigende Rauch toll, daß sie niederfallen und sterben.

Heydegrütz, s. Heidegrütz.

Heydekorn, s. Heidekorn.

Heydelbeer, s. Heidelbeer.

Heydexe, s. Heidexe.

Himbeere, Hohlbeere, sind eine dem Geschmack nach sehr angenehme, süsse und gesunde Frucht, an welcher sich gesunde und kranke erquicken können, sie mögen roh oder eingemacht genossen werden. Sie sind denen Maul- und Braunbeeren, was die Gestalt betrift, nicht ungleich. Es gibt ihrer zweyerley Arten, nemlich weisse und rothe, die beyde von gleicher Güte sind. Wer sie einmachen will, verfähret also: Man nimmt Himbeer, die noch nicht ganz reif sind, reiniget sie von Stielen, thut sie in einen irrdenen Topf, läßt indessen den Zucker federmässig kochen, und setzet es alles einen halben Tag in eine Stube, oder ganz trockenen Ort, siedet indessen die Himbeere an einem nicht zu starcken Feuer, bis alles zu einem Syrup worden. Oder: Man nimmt so viel Himbeere, als man verlangt, und eben so viel Zucker, kochet ihn nach dem dritten Grad auf, schüttet die Beeren hinein, und lässet es zusammen 12 bis 15 mal aufsieden und einkochen, wie einen Syrup, schäumet sie wohl, und wenn sie gut, nimmt man sie vom Feuer, und füllet sie in steinerne oder gläserne Büchsen. Weil die Himbeeren eben nicht allzuviel Feuchtigkeit bey sich haben, so kann man zu der Zeit, da sie kochen, einige

Löf-

Löffel voll ausgepreßten Kirschsaft mit darunter mengen.

Himbeersaft, wird also bereitet: Man nimmt so viel Himbeere, als beliebig, stellet sie in einem irrdenen oder hölzernen Gefäß 3 bis 4 Tage, wo es ist, nur nicht an einem kalten Orte, hin, damit sie etwas säuerlicht werden. Hierauf bringt man sie unter die Presse, und presset den Saft aus. Diesen stellt man im Keller so lange hin, bis er oben eine dicke Haut bekommt; alsdann wird er in eine Pfanne gethan, und mit gestossenem Zucker auf die Hälfte eingesotten. Man rechnet insgemein auf eine Maaß Saft 1 Pfund Zucker. Wenn er genug gesotten, lässet man ihn kalt werden, und verwahret ihn alsdann in gläsern, etwa in einer Kammer oder Kasten, sowohl Winters- als Sommerszeit. Er dient ungemein zur Abkühlung; und wenn man einen Löffel voll unter ein halb Maaß frisch Wasser menget, ist es Sommerszeit bey grosser Hitze ein lieblicher und gesunder Tranck.

Himbeerwein, wird also gemacht: Presset den Saft aus den zeitigen Beeren aus, lasset ihn über Nacht stehen, giesset das reine davon ab, und schaffet, daß solches, damit es desto lauterer werde, durch ein härenes Tuch lauffe. Rechnet auf jedes Pfund Saft 10 Maaß guten Wein, giesset den Saft zu dem in dem Faß befindlichen Wein, werfet 1 Pfund in Stücke zerschlagenen Zucker darein; schlaget den auf das Faß gehörigen Spund veste zu, bohret aber ein Luftloch darein, so ihr mit einem hölzernen Zäpflein zustopfen könnet, und lasset es also ruhen, daß es vergähren kann. Wenn dieser Wein vergohren hat, kann man ihn in gläserne Flaschen füllen, solche in dem Keller aufbehalten, und in Sand setzen; so wird er lange Zeit gut und wohlgeschmack bleiben.

Hinken, ist ein Zufall, welcher die Pferde, das Rindvieh, Schaafe rc. an ihrem ordentlichen Gang verhindert, und entweder eine innerliche oder äusserliche, bekannte oder unbekannte Ursache hat. Wenn ein Pferd hinket, und niemand weiß, was ihm ist, so brechet ihm die Eisen ab, wirket ihm aus bis aufs Leben, heftet ihme das Eisen wieder auf; nehmet Hirse, siedet denselben wohl in Wein oder Essig, bis daß er zu einem Brey oder Mus wird, thut alt Schmeer dazu, bindets dem Pferd, so heiß es erleiden kann, um den Fuß; das thut acht oder zehen Tage nach einander; oder rühret Hünermist und Schweinenspeck in einer Pfanne beym Feuer durch einander, und schlaget damit ein. So ein Pferd auf allen vieren hinket: Nimm Hanfwerk, feuchte solches mit Eyerklar und schlage ihm das um den Huf und beschlage ihn dann: Nimm anbey rein Borgschmeer oder Speck und wohlgeschälten Knoblauch, eines so viel als des andern, stosse es wohl bis es zähe wird, schmiere das Roß damit an allen Vieren gegen dem Haar, so wird es wieder gut. Oder so ein Pferd an allen Vieren erschrocken, so stosse Essig und Knoblauch in einem Mörsel unter einander, reibe ihme die Beine zwey oder dreymahl damit, und reite es denn herum, daß es erhitzt, decke es warm zu, so wirds zur Hand besser. So ein Roß hinket, und man erkennet, daß ein Blutstropfen zwischen Haut und Fleisch kommen: Nimm Roggenmehl und Ziegenmilch, rührs un-

unter einander zu einem Brey, stoß auch Safran darein, thue darnach diesen Brey in einen Hasenbalg, und binds dem Pferde über, da es den Schaden hat; man muß ihm aber vorhero von solchem Orte die Haare abscheeren. Wie ein Roß, wenn es von Kernschwinden, Vernageln, Verbellen, und andern bekannten Ursachen hincket, zu curiren, davon findet man an seinem Ort die behörige Nachricht. Wenn Ochsen oder Kühe zu hinken anfangen, da sie sich etwan in einen Nagel oder etwas anders gestossen und gestochen haben, so stecken die Bauren Speck oder ungesalzene Butter aus dem Rühr-faß in die Wunden, und binden es zu; und des andern Tages, nehmen sie Storchschnabel, ein Kraut, welches blaue Blümlein hat, kochen es und waschen ihm den Fuß fein rein aus, so wirds besser. Können sie aber den Nagel oder den Dorn haben, womit sich das Vieh verletzet hat, so stecken sie ihn nur in Speck, und legen diesen an einen kühlen oder leidlichen Ort, es hilft gleichfalls. Hinken sie aber deswegen, weil ihnen die Füsse erfroren sind, so muß man ihnen den mangelhaften Fuß mit ihrem alten warmgemachten Harn waschen und bähen. Rühret aber das Hinken vom Geblüte her, welches sich in der Kniebüge am hintern Fuß versammlet hat, so muß man den Ort hart und tapfer reiben, und mit einem Laßeisen aufspiken, damit sich das Geblüte wiederum zertheilen möge; wäre es aber, daß sich das Geblüte schon gesetzet hätte, und also das allererst berührte Mittel nicht helfen wollte, so muß man ihnen die Klauen bis auf das lebendige Fleisch aufschneiden, damit das innenher geronnene und gesammlete Blut heraus fliesse; alsdenn mag man den Kniebug mit einem ledernen Säcklein verbinden, damit das Wasser dem Vieh keinen Schaden zufüge, weil es noch in der Heilung ist. Bisweilen geschiehet es auch, daß sie sich die Nerven und Flachsadern vertreten und verletzen, und deswegen zu hincken anfangen, da muß man ihnen den Schenckel mit Salz und Oel waschen lassen. Wäre aber das Knie geschwollen, so soll man dasselbige mit scharfem Weineßig, oder mit gesottenen Hirse und Leinsaamenbrühe waschen. Das beste und gedeylichste Mittel ist, wenn ein Rind hinket, daß man ihme sobald, als es beschädiget worden, die Schenkel mit frischem Wasser wasche und reinige, und mit altem Schmalz den Schaden schmiere. Wann die Schaafe wegen Erweichung ihres Horns, darum, daß sie lange in ihrem Miste gestanden, zu hinken anfangen, oder sonsten nicht wohl gehen können, so muß man ihnen das Horn an der Spitzen, da es am meisten verdorben, abschneiden, und ungelöschten Kalch darüber schlagen, so lange bis das Horn wieder stark und hart ist worden.

Hindläufte, Cichorien, **Wegwarte**, ist eine sehr gesunde Wurzel, welche bey vielen Gebrechen nützlich gebrauchet wird. Sie muß gesäet werden im Frühling, im Abnehmen des Monds, in ein feuchtes, gutes und mürbes Erdreich. Soll sie recht wohl wachsen, muß sie vom Unkraut wohl gesäubert werden. Der Saame wird nicht dicke gestreuet, damit die Wurzeln desto grösser werden können. Bey herannahendem Winter werden sie ausgegraben, im Keller in Sand geleget, und das junge

Kraut

Kraut daran gelassen, welches hernachmals zum Salat kann gebraucht werden, wenn es gelb worden ist. Der Saame davon bleibet bis in das dritte Jahr gut. Man kann die Wurzen auch an Fleisch und Hünern kochen. Sonsten ist die Hindläufte eines der besten Leberkräuter, dienet in allen Gebrechen der Leber, der Nieren und des Milzes. Aus den blauen Blumen wird ein gutes Augenwasser gebrennet.

Hinfallen, ist eine Krankheit des Rindviehes, da die Ochsen oder Kühe, so damit behaftet, wenn der Voll- oder Neumond ist, am Wagen, im Pflug oder wo sie auch sonsten sind, plötzlich niederfallen, zappeln und sich etwan zwey oder drey Vater Unser lang hin und wieder wälzen, hernach aber wieder so frisch aufstehen, als sie vorhero waren. Das beste Mittel darwider ist, man lasse ihnen alle vier Wochen zur Ader; oder lasse ihnen das Fleisch und die Klauen stopffen, daß es blutet; oder man sehe, daß man ihrer ohne sonderbaren Schaden los werden möge.

Hippocras, ist ein aus Wein mit Zuker und allerley Gewürzen zubereitetes Getränke, welches nach dem Geschmack und Belieben der Menschen auf unterschiedene Art zugerichtet wird. Wir wollen hier nur 2 Arten anführen. Die erste: Nehmet des besten Zimmets 3 Loth, Ingber 1 Loth, 8 Gewürznägelein, Muscatennuß, langen Pfeffer, Muscatenblüte, Paradieskörner, jedes ein halb Quintlein; ein halb Pfund Zucker, alles gröblicht zerschnitten, lasset es in 3 Schoppen Wein ganz gelinde aufsieden, und so dann selbigen durch einen reinen Filzsack lauffen, so wird er nicht allein guten Geschmacks, sondern auch dabey schön hell und klar seyn. Die zweyte Art: Nehmet 6 Loth Zimmet, Muscatenblüte und Nägelein, jedes ein halb Loth, Cardomomen anderthalb Quintlein; der gelben ganz dünne ausgeschnittenen Citronenschelfen 2 Loth. Zerschneidet und stosset alles klein, schüttet 3 bis 4 Maaß Wein darüber, lasset es etliche Tage stehen, und 18 bis 20 Loth gestossenen Zucker darinnen aufsieden. Nehmet von 6 bis 8 Eyern das Weisse, schlaget dieses so lang mit einer Ruthen ab, bis es recht gestig ist, und zu einem Schaum wird, seihet obbesagten Wein von denen Gewürzen ab, und giesset ihn an diesen Schaum, lasset es noch ein und andern Wall thun, so wird sich das Unreine und Dicke mit dem Schaum vom Eyerweiß vereinigen; welches ihr sodann mit einem hölzernen Löffel abschäumen und absondern, nach diesem noch einmal vermittelst eines reinen leinenen Tuches, durchseihen könnet, mithin einen Hippocras, der rein, fein und gut ist, überkommen. Diesen Weinen legt man auch den Titul der Claretweine bey, weil sie nicht wie andere fremde gesottene Weine, trüb, sondern ganz helle, lauter und klar sind.

Hirnwürste, werden von dem Hirn der Schweine gemacht, indem man dasselbe klein zerhacket, die grössere Adern davon herausnimmt, und weil es nicht weit reichet, mit etwas von dem Gehäck der Leberwürste, oder auch von klar gehacktem Schweinefleisch vermischet, salzet, würzet, und in das sogenannte weisse Gedärm einfüllet. Dieses Gedärm wird erstlich bestens gereiniget, 3 bis 4 mal gesotten, hernach aufgezogen, ertrock-

trocknet, und gesalzen, daß es schön weiß werde; und daher nennet man diese Würste anderer Orten Weißwürste.

Hirsch, ist unter allen vierfüssigen wilden Thieren, so zur hohen Jagd gehören, ohne alle Widerrede das schönste und edelste, von dessen Natur und Eigenschaften anderer Orten gehandelt wird. Wir bemerken hier nur den herrlichen Gebrauch des Wildprets davon, worunter alles an den Hirsch zum Essen taugliche Fleisch überhaupt verstanden wird; wie wohl auch insbesondere zum Unterschied des Kochwildprets (darunter Hals, Brust, die Krieben oder Wände u. s. w. begriffen) das derb gewachsene Fleisch an den Keulen oder Bug, Zemmer oder Rücken dadurch bezeichnet wird; welches theils gekocht, theils gebraten, theils gedämpft, theils in Pasteten geschlagen, auf das beste mit und ohne Brühe zubereitet wird. Ob nun wohl jede Art wiederum bald auf diese, bald auf jene Art tractiret wird, soll hier zum Dienst einer sorgfältigen Köchin, aus allen eine der besten Manieren angeführet, das übrige aber ihrer eigenen Geschicklichkeit überlassen werden. Zuförderst aber ist, wegen der Vorbereitung zu erinnern, daß dieses Fleisch erst wohl zu häuteln, und so es etwa vom Schuß sehr schweissig, mit siedendem Wasser gebrennet, auch auf das reinste ausgewaschen werden müsse. Will man es nun dämpfen, so durchziehet man dasselbe mit kleinem Fingers dick geschnittenen Speck, der mit Jngwer, Pfeffer und Salz bestreuet worden. Hierauf wird das Wildpret mit Mehl bestreuet, und denn in heisse Butter gelegt, daß es auf beyden Seiten braun werde. Endlich giesset man gute Fleischbrüh dran, darinnen es eine gute Weile dämpfen muß, giesset ein halb Nössel Wein dazu, wirft eine mit Nelken besteckte ganze Zwiebel nebst einigen Lorbeerblättern daran, und würzet es mit Jngwer, Pfeffer, Nelken und Citronenschaalen ab, lässet dieses alles zusammen so lange dämpfen, bis das Wildpret nun weich genug, wäre die Brühe nicht dick satt, kann noch ein wenig braun Mehl daran gebrennet, bey dem Anrichten aber klein geschnittene Citronenschale darüber gestreuet, die Zwiebeln aber wieder davon heraus genommen werden s. i. g. Wer Verlangen darzu trägt, kann über dieses Capern oder Sardellen, ingleichen ungefehr einen halben Eßlöffel von Wachholderbeeren hinzu thun. Jn eine Pastete einzuschlagen, lässet man das Wildpret nach der Vorbereitung auf den Rost ein wenig anlauffen, salzet es, und lässets etliche Tage in Essig stehen, da einige Scheiben von Zwiebeln darüber geleget werden. Hierauf durchziehet man dasselbe mit kleinem Fingers dick geschnittenen Speck, der mit Jngwer, Pfeffer, gestossenen Nelken und Salz gewürzet, schläget es in eine förmliche Pastete von gebranntem Teig, wie an seinem Ort angeführet worden, und lässet selbige wohl bis fünff Stunden in einem Ofen gehörig backen, inzwischen wird in Butter etwas Mehl gebräunet, welches in Fleischbrüh Wein und Essig ein wenig aufkochen muß. Diese Brühe wird hernach durch ein oben in den Deckel gemachtes Loch, vermittelst eines Trichters in die Pastete gelassen, und diese wieder in den Backofen gesetzt, daß sie noch eine Zeit dämpf-

dämpffe. Hernach aber kann sie warm oder kalt aufgetragen werden. Wer es verlanget, kann solche Zurichtung dem Geschmack nach vielfältig verändern, z. E. mit Capern, Sardellen, Oliven, Chalotten, Zwiebeln und dergleichen, indem solche Sachen, wenn sie zuförderst gehörig vorbereitet, nur in die Brüh hinzu gethan werden. Das **Braten** hat vor der gemeinen Art nichts besonders, was aber ja ausserdem wegen anderer niedlichen Zurichtung in Obacht zu nehmen, ist bey dem Wort Zimmel erwehnet worden. Das **Rochwildpret**, wird nach eines jeden Gefallen in feine Stückgen geschnitten, sauber ausgewaschen, im Wasser zimlich weich gekocht, verkühlet, sodann sauber ausgeputzet, und in einer Brühe mit Wachholderbeeren und Zwiebeln, mit Mandeln und Cibeben, mit Morgeln und Petersilienwurzeln, mit Pflaumenmus, mit Brotpfeffer und dergleichen zugerichtet, worbey überhaupt annoch zumerken, daß gegenwärtig beschriebenes Fleisch allezeit die Helfte seines Salzes in sich habe, folglich allezeit nur ein wenig gesalzen werden müsse. In der Arzney werden gar viele Stücke von dem Hirsch gebraucht. Das Gewenhe oder Hirschhorn wird roh gefeilet, mehrentheils mit andern Stücken gekocht oder eingebeitzt, und wider eine ansetzende Fäulung gebraucht; widerstehet dem Gift, treibet in etwas den Schweiß; stärcket den Lebensbalsam, und wird dem Bezoar gleich geachtet; ist gut wider die Kinderblattern, Flecken, hitzige böse Fieber, und andere meistens solche Krankheiten, die eine Schweißtreibung vonnöthen haben. Für das beste und kräftigste Hirschhorn wird dasjenige gehalten, welches zwischen dem 15 August und 8 September gefallen ist. In hitzigen Krankheiten verordnet man meistentheils das Hirschhornwasser zum Tranck. Man nimmt nämlich 1 Pfund geraspelt Hirschhorn, und 1 Pfund geraspelt Elffenbein, giesset 4 Maaß Wasser daran, und lässet es sieden, endlich schneidet man 2 oder 3 Citronen darein. Das gebrannte Hirschhorn mit bequemen decoctis abgesotten, widerstehet ebenfalls der Fäulung, befördert den Schweiß, besänftiget das Aufwallen des Geblüts, hemmet den Durchbruch. Das präparirte Hirschhorn ist eines der besten schweißtreibenden Medicamenten, und hat in hitzigen bösen Krankheiten den Preiß Die Dosis ist auf einmal ein Scrupel, halbes Quintlein und zu weilen etwas drüber. Die Hirschhorn Sulz dienet, das Herz zu stärken, und ist eine edle Arzney gegen alle vorerwähnte Zufälle. Der Hirschhornspiritus, Hirschhornoel, das flüchtige Hirschhornsalz sind alle 3 überaus durchdringend, wieder alle giftige Krankheiten, sonderlich wider das Aufsteigen der Mutter, so wohl innerlich, bey 5 bis 9 und etwas mehr Tropfen oder Gran, auf einmal in einem gehörigen Wasser eingenommen, als auch äusserlich dem Patienten unter die Nase gehalten. Das so genannte Hirschkolbenwasser kann wegen seiner balsamischen Kraft, und mässigen Kühlung in hitzigen und giftigen Fiebern nicht genug gerühmet werden. Das Hirschunschlitt heilet erfrorne Füsse, aufgeschundene Hände und Oerter, wo man sich wund gelegen und geritten.

Das

Das Hirschhornsälblein ist eine herrliche, schmerzstillende Arzney, absonderlich in der gar heftigen Colick und andern dergleichen Bauchgrimmen. Die Hirschzähren oder Thränen in den Augenwinkeln der gar alten und ungefehr 100 jährigen Hirsche befunden, stärcken das Herz, treiben den Schweiß, und werden wider alle ansteckende giftige Krankheiten, als Pest, böse Fieber, so hoch gerühmet, daß sie auch mit dem Bezoar an Tugend um den Vorzug streiten, ja gar dem Golde gleich geschätzet werden. Sie sind in schweren Kindesnöthen ein so zuverlässiges Mittel, daß man in Abtreibung der todten Frucht ihre Kraft schon befunden hat. Die Dosis ist 3, 4 bis 9 Gran. Es legen sich aber diese Thränen wie ein verhärtetes Wachs in den Augenwinkeln an, riechen anfänglich etwas übel, hernach aber gar lieblich. Der Farbe nach sehen sie braungelb, sind gemeiniglich mit vielen Haaren vermenget, und endlich fast wie ein Stein anzusehen. Das frische Hirschherz wird in Stücke zerschnitten, und mit verschiedenem Gewürze eine Zeit lang in guten Wein eingebeitzet, und alsdann ein Wasser daraus destillirt, da es denn eingenommen im Herzklopfen Wunder thut. Das Hirschcreutzlein, welches nichts anders ist, als eine am Grund des Herzens, natürliche Zusammentrettung der Pulsadern, woraus mit der Zeit ein fast creutzförmiges Beinlein wird, beschützet das Herz für allem Gift und Malignitäten; und erhält sonderlich die Frucht bey schwangern Weibern frisch und gesund. Das Hirschblut in einer Bratpfanne gedörret und pulverisiret, ist gut wider die rothe Ruhr und allerley Durchbrüche und Gift. Der daraus präparirte balsamus antipodagricus ist allenthalben sehr beruffen, und thut wegen seiner mächtigen Zertheilungskraft im Podagra u. d. g. contracturen, äusserlich aufgeschmieret, sehr gute Wirkung. Denen Steinen, die bisweilen in der Hirschen Mägen oder Gedärme gefunden werden, schreibt man gleiche Kräfte und Tugenden mit dem Bezoar zu; insonderheit aber wird derjenige Stein, welcher aus der Bährmutter einer Hirschkuh heraus genommen worden, für ein ganz geheimes Præservativ gehalten, für schwangere Frauen, die dadurch für allerley Zufälle also sollen befreyet werden, daß sie ihre Kinder glücklich zur Welt gebähren können. Die Geburtsgeilen gedörret, und pulverisirt im Wein eingenommen, reitzen zum Beyschlaf. Der Sprung oder dasjenige Beinlein, welches bey den Hirschen eben das, was bey den Haasen der Haasensprung ist, wird ebenfalls in der Ruhr gerühmet. Das Hirschunschlitt wird vielfältig unter Salben und Plastern verbraucht, und zwar Geschwulste und Beulen zu erweichen, die Wunden zusammen zu ziehen, die Schmerzen zu stillen, und die vom Frost entstandene Geschwülste oder Entzündungen zu heilen; in den Apothecken hat man davon ein destillirtes Oel, welches stark erweichet, lindert, und die Schmerzen des Podagra besänftiget. Das Hirschmark hat für allen andern den Vorzug, und dienet sonderlich zu alten, bösen und giftigen Schäden an Füssen. Der Urin des Hirsches ist gut vor die Milzbeschwerung.

Hirse, ist eine bekannte und sehr nützliche Frucht, durch deren Bau ein Hauß-

Haushalter in Deutschland grossen Gewinn machen kann. Sie treibet einen dicken knotigten, und bey anderthalb Ellen hohen Stengel, und hat mehr als daumenbreite grüne Blätter, die den Schilffblättern bey nahe gleich kommen. Zu oberst am Stengel zeiget sich erstlich die Blüthe Büschelweis, nach welcher die ablangrunden Saamenkörnlein hervor wachsen. Er wird eingetheilet in zottigten Hirsen und in **kolbigten Hirsen**. Jener, welcher zottigte Rispen trägt, hat zwar die grösten Körner, und ist gut zu stossen; dieser der Kolbenhirse aber hat kleine Körner, jedoch fressen solchen die Vögel nicht so sehr aus, als wie den andern, und dieser soll auch besser schmecken als jener. Des Kolbenhirsens hat man wieder zweyerley: Nehmlich den gelben und schwarzen, darunter dieser den Vorzug behält, massen er nicht allein fast allezeit wohl geräth, sondern auch sich sehr gut kochen läßt, und darzu von den Vögeln nicht so leicht, als der gelbe Hirse angegriffen wird. Nicht aller Orten befleissigen sich die Leute auf den Bau dieser Frucht, woran aber gewiß die Ursache nichts anders ist, als die Unwissenheit, solche recht zu tractiren, wie nicht minder der dabey obschwebende Aberglaube, indem bey keiner Frucht so viel Lermen wegen Mißwachs, Brand, Ausfressen der Vögel, ausfallen, dummlicht werden u. d. g. gemacht, und davor gekünstelt werden will, als wowurch mancher abgeschrecket wird. Da es aber eben die Bewandniß hat, wie bey dem Waizen und Erbsen, von welchen letzten genug gezeiget worden, daß alle Künsteleyen nichts helffen, sondern alles auf eine vernünftige und sorgfältige Bauung derselben ankomme; so wollen wir auch hier den rechten Weg zu einem geseegneten Hirsenbau anweisen. Wenn recht reif gewordener, schwer, gleich von Farbe und an einem trockenen Ort aufbehaltener roher Hirsen Saame 3 bis 4 Metzen recht trocken geriebener Erde vermenget, im Frühjahr auf ein Morgen à 180 Quadratruthen, und zwar in lückern mülbigen Boden gesäet, und mit Fleiß untergegget werden, und zwar in die frische Furche, so wird, wenn besonders bald ein Regen darauf folget, alles gleich aufgehen, und nicht ein Korn in der sogenannten Hose oder Stülpe stecken bleiben. Er wird auch, wenn wie gedacht der Saame fein égal, sowohl von Körnern als Farbe gewesen, nicht zweywüchsig werden. Ist nun die Hirse in die zweyte Art, in welcher das Jahr zuvor in der gebraachten und gedüngten ersten Art Toback gestanden, von welchem die Felder sehr rein von Unkraut worden; so wird die Hirse nicht viel Ausgätens brauchen, welches sonst geschehen muß, sondern sie wird 50 bis 100 fältige Frucht bringen. Bey so gestalten Sachen dürffen wir uns vor die sonst fürchterlichen Urtheile über den Hirsenbau nicht fürchten, vielmehr werden wir eine Freude darüber bezeugen. Dieses einzige wollen wir noch anrathen, daß, wenn die Hirse nur zwey Zoll aus der Erden ist, und viel Unkraut darinn wachsen sollte, solches so bald als möglich ausgezogen werde. Das allervornehmste Kunststück beym Hirsenbau ist unter dem Articul **Erndte** beygebracht worden. Nur in Ansehung der Saat Zeit ist noch

zu

zu merken, das solche nicht eher, als sodann vorhanden seye, wenn keine Nachtfröste mehr zu befürchten, denn sonsten die Hirse gar zu leicht erfriert; daher man ungefehr um die Mitte des May die Saat vorzunehmen hat. Wo wüste Gegenden, Brüche und Anger liegen, welche guten, mülbigen, lockern, doch dabey etwas schweren und grauen Boden haben, worauf Eichen und Erlen und Schwarzdorn-Strauchwerk stehet, und so thane Gegenden vor Winters ausgeradet, mit nöthigen Graben, das Wasser abzuleiten versehen, mit Fleiß eben gemacht und nur einmal gepflüget, im ersten guten Wetter aufs Frühjahr noch einmal gepflüget, und in solch Land nur 3 bis 4 Metzen, recht reif, schwer, von gleicher Farbe, nemlich hochgelber Hirsensaame, mit 28 Metzen Erde vermenget, so würfig als Gerste auf jeden Morgen à 180 Quadratruthen gesäet werden; so sind, wenn die Pläne groß ist, vor 3000 Thlr. im ersten Jahr, auf 10 Hufen à 30 Morgen ganz füglich zu bauen. Das andere Jahr wird Haber in diese Breite gesäet, welcher nicht alle wird in die Scheuren können gebanset werden. Das dritte Jahr gedünget, und Toback dahin gepflanzet, muß mehr als 3000 Thlr. eintragen; hierauf das folgende Jahr wieder Hirse u. s. w. Und wenn dergleichen Ausradung und Planierung alle Jahr nur einige Hufen zur Hirse geben; so wird es Wechselland zu dergleichen viel Geld eintragenden Früchten, daß der Eigenthums Herr gewiß vergnügt dabey leben kann. Das Stroh, wenn es nach dem Ausdrusch fein dünne ausgebreitet, an der Sonne etliche Tage wohl gedörret, und

hierauf in der Scheune, an einem trockenen Orte, verwahrlich aufbehalten worden, wird um Weihnachten denen Kühen und abgesetzten Kälbern an einigen Orten an statt des Heues vorgeleget; dahingegen es andere vor eine dem Vieh nicht gar zu gesunde Fütterung halten, weil es davon anstössig werden soll. Die Spreuer aber, so mit durchs Sieb fallen, werden den Schweinen unter die Rockenspreu gemenget und gegeben, die gröbste aber denen Ochsen unter die Siede gethan. Der Hirse ist in der Haushaltung ein nützliches Ding, und giebt nicht nur eine gute kräftige, nahrhafte, und wenn er mit Milch abgekocht wird, eine gesunde Speise vor die Menschen, sondern auch ein vorträgliches Futter für die Hüner, als welche grössere Eyer davon legen sollen. Im Kochen quillet er sehr, und wenige Körner füllen einen grossen Topf. Der Hirsen giebt viel Mehl, das davon gebackene Brodt aber ist sehr spröde und nicht gut zu essen, als wenn es noch frisch ist. Wer seinen Hirse den Müllern nicht gerne anvertrauen will, der dürre nur allezeit so viel, als er auf einmal will verfertigen lassen, auf dem Kachelofen, und lasse ihn nachmals das Hausgesinde im Stampfe ausstossen; man muß aber nicht zu wenig in den Stampf schütten, weil er sich sonst zerstösset; ein paar Käsenäpffe voll auf einmal ist die rechte Maasse. So bald ein Einschütten fast rein gestossen und ausgeschwungen, so setzet man solches bey Seits und schüttet von neuem ganzen Hirsen, wie zuvor in den Stampf, und stösset solchen abermahl so lange, bis er dem vorigen gleich wird; darauf schwinget man diesen wie

so

jenen, und schüttet solchen zu dem andern, damit sich der ausgehülsete Hirse nicht zerstosse. Oder es giebt auch wohl gewisse Leute, die mit der Sache recht umzugehen wissen, und diese Arbeit gegen eine Belohnung über sich nehmen, solche heisset man an einigen Orten Hirseknauer oder Stampfer.

Hirt, Hutmann, ist derjenige, der um einen gewissen Lohn eines andern Vieh auf die Weide und wieder nach Hause treiben muß. Es giebt aber zweyerley Gattungen Hirten, nemlich Eigen- und Gemeinhirten. Einen Eigenen Hirten kann gemeiniglich ein jedweder, der mit einer eigenen Weide versehen, bestellen; ausser nach denen Sächsischen Rechten, in welchen versehen ist, daß niemand einen eigenen Hirten halten darf, als wer drey oder mehr Hufen Landes hat: In welchem Fall er aber mit seinem Vieh auf solchen seinen eigenen Hufen bleiben muß, und andere Weide nicht betreiben darf; wo nicht durch eine widrige Gewohnheit etwas anders eingeführet worden. So werden auch bey solchen Umständen und genugsamer eigenen Trift nach dem Unterscheid des Viehes, auch unterschiedene Hirten gehalten; daher giebt es Küh- Schaaf- Schwein- so wohl Kälber- Hammel- und Lämmerhirten. Ein Gemeinhirt aber wird von einer ganzen Gemeinde bestellet, daß er auf den Gemeindefeldern, Wiesen, Hölzern und Angern, das Gemeinde-Vieh, was vor Arten es auch seyn, hüten solle, welcher, wenn er unter seiner Hut ein Stücke verlieret oder verwahrloset, und ihme deswegen einige Schuld mit Grund der Wahrheit beygemessen werden kann, demjenigen in der Gemeinde den Schaden ersetzen muß, dem das verlohrne oder zu Schanden gegangene Stück Vieh zuständig gewesen; nicht weniger ist er schuldig vor den Schaden zu stehen und selbigen zu ersetzen, so viel das Vieh im Felde unter seiner Aufsicht verursachet. Es soll aber ein Hirte absonderlich treu, hurtig, munter und geduldig seyn, sowohl seine Schuldigkeit zu verrichten, als auch vom Gewitter und sonst allerley Ungemach auszustehen. Er muß die seiner Aufsicht anvertrauete Heerde so wohl, als wann sie sein eigen wäre, in Obacht nehmen, sich vor schädlicher Weide hüten, und das Vieh niemanden zu Schaden lauffen lassen; so muß er auch Achtung geben, daß es einander nicht selbst beschädige, sich verlaufe, verliere, oder wohl gar entwendet und gestohlen werde: Denn es trägt sich bisweilen zu, daß ein oder ander Stücke Vieh zu der Feldnachbarn ihren Heerden läuft, u. mans nicht inne wird; die Schweine kriechen oft ins Getrade; die Saafe köñen in Dornstrauchen hängen bleiben; die Gänse fallen manchmal, weñ sie im Herbste zu fliegen beginnen, an solche Orte, da sie nicht wohl wieder hervor kommen, und was dergleichen Unfälle mehr sich zutragen können, welche ein sorgfältiger Hirte, so viel ihm möglich, verhüten muß. Hiernächst hat er nicht nur eine proportionirliche Eintheilung der Weide zu machen, und dieselbe also mässig zu gebrauchen, daß er nicht auf einmahl alles verthue, sondern ein andermahl auch etwas habe; denn er hat auch einen Unterscheid ratione der Weide in acht zu nehmen, und eine jegliche Gattung Viehes zu gehöriger Zeit, auf eine anständige und dem Vieh nicht schädliche

Weide zu treiben. Sein Amt, wenn er nicht zugleich die Schaafe mit zu hüten hat, fängt sich ohngefehr am Georgentage im Monat April an, und währet bis in den halben November um Martini herum, welche Zeit über er das Vieh bey Tage auf die Weide hinaus treiben muß: Denn ob schon einige für gut ansehen, daß man das Vieh auch bey Nachts auf denen Brachfeldern, die man auf den Herbst zum Weitzen und Korn anbauen will, soll liegen lassen, damit sie der frischen Nachtluft geniessen, den Boden aber durch ihren Harn und Dung, zu mehrer gedeylichen Fruchtbarkeit, bringen möchten, so läßt sich doch dieses nirgends, als nur in warmen Ländern practiciren: Weilen es nun aber hieran bey uns durchgehends fehlet, so müssen wir mit der Tagehut zufrieden seyn, an welcher man mit dem Rindvieh gemeiniglich um nur erwehnte Zeit oder auf Walburgis den Anfang macht; da treibet der Hirt Vormittags das Vieh auf einen Anger, oder auf eine Wiese ins Freye, damit es sich mit frischem Gras sättigen könne, ehe noch die starke Mittagshitze herannahet; Nachmittags aber eilet er mit ihnen auf das Holtz, Gebüsch, Brahnen und andere schattigte Plätze zu, damit sie, ohne einige Beschwerlichkeit der zunehmenden Hitze zu empfinden, ihr Futter haben können. Nach Jacobi machet sich der Hirt mit dem Vieh auf die Stoppelfelder. Im Herbst aber, wenn starke Nebel sind, muß er solches später austreiben, und sobald als die Reiffe zu fallen angefangen, so soll er früh Morgens das Vieh nicht ehe auf die Weide jagen, bis nach acht oder neun Uhren, nachdem nemlich die Sonnenstrahlen den niedergefallenen Reif verzehret und weggenommen haben. Endlich soll billig ein Hirt sich auf die Vieharzney wohl verstehen (diese sind aber sehr seltsam) und dem Vieh bey allerhand zustossenden Krankheiten zu helfen, eine Ader zu lassen, den Schweinen das Ranckkorn zu nehmen, und andere Operationes zu verrichten wissen, weil sonsten manches Stücke von einem plötzlichen Zufall auf der Weide crepiren muß, deme der Hirte mit einem geringen Mittel hätte davon helffen können. Und in dieser Absicht soll ein Hirte mit einer Tasche versehen seyn, darinnen er allerley nöthige Hülfsmittel bey sich führen könne; nebst dieser aber auch einen guten Stab bey sich haben, um bey mancherley sich ereignenden Fällen, solchen mit Vortheil gebrauchen zu können. Ueberhaupt aber sollte man das Hirtenwesen an vielen Orten besser einrichten, und solches an gewisse Zucht- und Lehranstalten binden, damit es Leute wären, die sich ganz besondes auf die zahme vierfüssige und geflügelte Viehzucht, ihre Weide, ihr Futter, ihre Wartung, ihre Mast, und sonderlich ihre Krankheiten und derselben Cur verstünden, vornemlich diese letzte recht gründlich bey dem Rind- Schweine- Schaaf- und Ziegenvieh lerneten und ausübeten, nicht aber mit der Cur bey Menschen sich vermengeten. Ja das eigene Hüten in denen Dörfern, so von Kindern und Gesinde beyderley Geschlechts geschicht, sollte gänzlich als eine Sache, die zu vielen Lastern, Sünden, und sonderlich Hindernissen in der Kinder-Jugend- und Gesindezucht Anlaß giebet, abgeschaffet, und die Anstalt gemachet

chet werden, daß man Gemeinde-hirten annähme.

Hitzen innerliche, s. Inflammation.

Hitziges Fieber s. Fieber.

Hobelspäne, sind eine Art Gebackenes, welches also zubereitet wird: Nimm Mandeln, stosse sie klein, und thue etwas Zucker und Gewürz dazu, auch ein wenig Rosen- oder Zimmetwasser; dann schneide so schmale Striemen Oblaten, als die Hobelspäne sind, und schmiere von den gestossenen Mandeln darauf, wickle sie zusammen über einen Stock wie Hobelspäne, lege sie auf Papier, und backe sie geschwind in einer Pfannen, die oben und unten Feuer hat, gar, doch nicht braun. Es ist gut beym Trank aufzusetzen.

Hohlbeer, s. Himbeer.

Hohlbeersaft, s. Himbeersaft.

Hohlbeerwein, s. Himbeerwein.

Hohlhüppen, Holippen, ist eine Art Gebackenes, welches also bereitet wird: Nimm 1 Pfund Meel, ein halb Pfund Zucker, 1 Loth Cardamomen, 1 Loth Zimmet, stosse es klein, thue es zusammen in einen Tiegel oder irrdene Schüssel, schlage von 6 Eyern das Weisse daran, salze es ein wenig, gieß Rosenwasser dazu, rühre es wohl untereinander, mache den Taig klar, wenn er klar gerühret ist, so giesse so viel Rosenwasser daran, bis der Taig dünne genug ist, rühre es wohl untereinander, der Taig muß aber recht dünne werden. Hernach nimm das Hohlhüppeneisen, mache es warm, wische es ab, schmiere das Eisen inwendig mit Schmalz oder Butter, wische es wieder ab; man kann es noch einmal schmieren; mache es heiß, wende das Eisen auf dem Feuer um; wenn es heiß ist, so mache es auf, thue einen Löffel voll Taig in das Eisen, drücke es wohl zu, halte es über das Feuer, wende es um; wenn die Hohlhüppen gelb werden wollen, so sind sie recht. Thue es dann heraus, drehe solche über ein rundes Holz, oder mache es zu einer Gucken, so ist es recht.

Holder, Hollunder, an einigen Orten auch Flieder oder Flitter genannt, gehöret zwar unter das Buschholz, wächset aber auch öfters so dick und hoch, als ein mittelmässiger Baum. Der Stamm hat eine rauhe Rinde, viel Holz und wenig Mark, dahingegen die Zweige, welche lang und gerade wachsen, eine glatte graue Rinde, wenig Holz und viel weisses Mark haben. Unter der obern grauen Rinde sind noch zwey dünne Schaalen, davon die erste grün, die andere aber, so gleich auf dem Holze sitzet, gelb ist. Die grüne wird in vielen Leibeszufällen nützlich gebrauchet, absonderlich aber, wenn sie von einem einjährigen Schoß ist, und frisch geschabt etlichemal nach einander übergeleget wird, benimmt sie die Hitze der sogenannten Rose oder des Rothlaufs; wenn man sie stösset, den Saft davon ausdruckt und in Wein oder Molken einnimmt, so führet solcher die schädlichen gallichten und salzigten Feuchtigkeiten ab, welches auch die Milch thut, worinnen dergleichen grünes und abgeschabtes Bast gesotten worden. Seine Blätter, deren sich etliche, und zwar gemeiniglich fünffe auf einem Stiel befinden, sind länglicht, spitzig am Rand herum zerkerbt, von dunckelgrüner Farbe, und

und einem starcken, wiewohl widerlichen Geruch. Diese Blätter heilen Wunden und allerley giftiger Thiere Bisse; mit dem daraus destillirten Wasser sich gegurgelt, curiret die Bräune. Die Blüten bestehen aus kleinen weissen und starkriechenden Rösgen, welche auf einem grossen zwieselichten Büschel hervor wachsen, an deren Stelle nachmals kleine runde, den Wachholderbeeren nicht unähnliche Beerlein hervor kommen, welche anfänglich grün, und wenn sie reif worden, schwarz, inwendig aber mit einem dunkelrothen Saft und länglichten Saamenkörnlein angefüllet sind. Er wächset gemeiniglich an fetten Orten, an Zäunen, Häusern, Wegen und Gräben, und liebt sowohl Schatten, als Sonnenschein; ist aber auch zum östern in denen Hölzern und zwar meistentheils auf denen Dachsbauen zufinden, und hält man dafür, daß solches daselbst eben durch die Dächse, als welche dessen Beere zur Herbstzeit, sonderlich gerne geniessen, aus dem von gedachten Dachsen durch die Losung dahin geschmeisten Kern, gezeuget werde. Sein Holz dienet zu Bogen, und aus dem grossen, das nicht ästig ist, werden gute Schäfte zu Pfeilen oder Bolzen, item Röhren und Schläuche zu denen Bier- und Weinfässern, Handruthen zu Dreschflegeln und dergleichen gemacht; es können auch die Pelzzweiglein, so in die Ferne verschickt werden müssen, in denen grünen von ihrem Mark entledigten Hollunderstämmlein, wegen der darinnen befindlichen Feuchtigkeit, sehr gut und frisch erhalten werden. Die im Frühling im Monat Martio ausschlagende junge Hollundersprossen, werden zur selben Zeit gesammlet, und unter den Spinat gekocht, oder aber abgebrühet, hernach wiederum getrocknet, und mit Essig und Oel angemacht, statt eines Salats gegessen, welcher das Geblüte reiniget, und gelinde purgieret; gleiche Wirkung haben auch die Holder- oder Hollunderknöpflein, wenn man solche, ehe sie noch ausbrechen oder ausblühen, mit Salz und Essig, wie Capern einmacht; dieses geschiehet im Junio, worauf man bald die völlige Blüthe einsamlet, und theils rein abpflücket, und den Essig damit wohlgeschmackt macht, als welcher den Appetit zu erwecken dienet, theils aber die ganzen Blütkronen in die Quarkkäse einschläget, oder solche durch einen Nonnenteich ziehet, und aus Schmalz oder Butter bäcket, auch im Herbst einen guten Wein davon machet, und sonsten noch allerley gute Hausarzneyen daraus bereitet. Wenn die Beere von diesem Strauch im Augusto oder September reif sind, pflegen gute Hauswirthinnen eine herrliche Latwerge, welche an einigen Orten Schibickenmus genennet wird, daraus zu sieden; und solche ist der Bauren und armer Leute Theriack und beste Arzney wider den Gift und allerley Krankheiten, beydes bey Menschen und Vieh, mit treflichem Nutzen zu gebrauchen; sie ist ein gutes Schweißtreibendes Mittel, und äusserlich zur Kühlung und Linderung der Hitze sehr dienlich. Der aus denen Beeren gedruckte Saft, mit Roggenmehl zu einem Taig geknetet, ein Zwieback daraus gebacken, derselbe zum zweyten und dritten mahl mit solchem Saft angefeuchtet, und wieder gebacken, wird vor ein besonderes Mittel wider die Rose oder das

Roth-

Rothlauf gerühmt, wenn ein Quintlein davon mit so viel Muscatenöl eingenommen wird. Wie dieser Hollunder blühet, halten die Winzer, oder Weinhäcker dafür, daß auch der Wein also folgen werde; welches die Erfahrung fast allezeit bestätiget. Von diesem sogenannten schwarzen oder gemeinen Hollunder unterscheidet sich der rothe Hollunder, sonst auch Waldholder, Bergholder, Trauben- oder Hirschholder genannt, welcher in gebirgigen Wildnissen, in denen Tannenhölzern, sonderlich aber im Schwarzwald, in denen Steinbrüchen bey Nürnberg, und in denen Meißnischen Gebirgen mit einer solchen Fettigkeit, gleich wie der gemeine Hollunder, hervor wächset. Der Stamm ist etwas dicker, und nebst den Knospen röther, als an jenem; denen Blättern nach aber sind sie fast einander allerdings gleich: an Blumen und Beeren aber ist ein merklicher Unterscheid, daß sie nicht Dolden- oder Kronenweise, sondern traublicht, die Blüte weißgelb, und die Beere, wenn sie reif sind, ganz lichtroth in Gestalt einer Weintraube beysammen stehen. Die Frucht wird im Mittel des Junii zeitig, und sind die Kerne, deren jederzeit zwey in einer Beere sind, in der Rothenruhr sonderlich heilsamlich zu gebrauchen. Die Blätter, welche eine angenehme grüne Farbe haben, und von gutem Geruch sind, werden von denen Hirschen sehr gesucht und gefressen, daher auch der Nahme Hirschholder rühret. Wenn dieser Strauch aus dem Walde versetzet wird, braucht er nicht viel Wartung, und vermehret sich selbsten gar leicht von der Brut. Der Hollunder mit ausgeschnittenen Blättern, wird in denen Gärten gehäget, und ist mit Zweigen, Blumen und schwarzen Beeren dem gemeinen Hollunder nichts ungleich; die Blätter aber sind ganz anders gestaltet, tief, ungleich und seltsam ausgeschnitten. Dieser wird gleichfalls von der Wurzelbrut vermehret. Der Hollunder- oder Holderrosenbaum, Rosenholder, Schneeballen, Wasserflieder, Bachholder, gehöret eigentlich unter die Stauden, weil er nicht hoch steiget, doch kann er auch durch fleissiges Beschneiden der Aeste zu einem feinen Baum gebracht werden. Die Rinde am Stamm und Aesten ist Aschenfarb und eines widerlichen Geruchs, des Holzes ist wenig daran, aber viel weisses Mark darinnen. Die Blätter sind gespaltes und zerkerbt, wie die Weinblätter, doch kleiner, dünner und weicher. Seine Blumen sind weiß, auch zuweilen licht Schwefelgelb und dergestalt Kugelrund zusammen gesetzet, daß es von fernen scheinet, als ob der Strauch mit lauter Schneeballen behangen wäre, welches ihnen auch diesen Nahmen beygeleget hat. Sie kommen zu Anfang des Sommers im Junio hervor, haben aber keinen Geruch, und fallen, ohne Frucht zu hinterlassen, wieder ab, dahero die Vermehrung oder Fortpflanzung durch die Wurzelbrut vorgenommen werden muß, und können, wenn man vergewissert ist, daß die jungen Schößlinge in das Nebenerdreich mit Wurzeln eingeschlagen haben, dieselben alsdenn und zwar im Herbste von dem Stamme abgelediget werden. Dieser Strauch liebet feuchte und schattigte Oerter, und pflegt man ihn

gerne an die Winkel der Gärten zu pflanzen, weil die Blumen, wenn sie abfallen, alles umher weiß machen. Wenn man ihm die erste aufgehende Blüte zeitig wegbricht, pfleget er hernach im Herbst noch einmal zu blühen. Nicht weniger so man ihm aller vier oder fünff Jahre im Herbst die alten Schosse abschneidet, und den Winter darauf mit Tannenreisig zudecket, so blühet er auch desto lieber. Der Spanische Flieder oder Hollunder, ist zweyerley Gattung, weiß und blau. Der weisse ist mit einer graulichten Rinde bekleidet, treibet viel Stämmlein neben einander auf, daß ein dicker Strauch daraus wird, der jedoch zu keiner sonderlichen Höhe gelanget, sondern niedrig bleibet. Das Holz ist weich und voller Mark, die Aeste und Zweige schwach und brüchig; die Blätter länglicht, und mit vielen Aederlein durchzogen, am Umkreis zerkerbt, und dem Laube des Birnbaums nicht ungleich, stehen paarweis, und sind eines scharffen, doch dabey annehmlichen Geschmacks. Die Blumen, welche an den Gipffeln dicht beysammen stehen, sind vierblätterig, weiß, und eines starcken Geruchs. Mit diesem Gewächse können ganze Gänge und Geländer ausgesetzet, und dasselbe sowohl durch die Wurzelschößlinge, als durch abgebrochene Zweige fortgepflanzet werden; hierzu giebt der Herbst die beste Zeit, denn was im Frühling also eingesetzet wird, deme muß bey dürrer Zeit mit Begiessen geholfen werden. Der blaue Spanische, oder auch von einigen sogenannte Türkische Hollunder, ist härter von Holz als der weisse, wächset höher, und kann durch der Gärtner Fleiß zu einem förmlichen Baum gezogen werden. Die Blätter sind glatt und zerkerbt, herzförmig, wie die Blätter des schwarzen Pappelbaums, und also von jenem sehr unterschieden, stehen jedoch auch paarweis beysammen. An denen Gipfeln wachsen schöne blaue mit etwas braun vermischte Blumen in grosser Menge, traublicht an einander hangend. Er treibt viel Wurzelschößlinge zu seiner Vermehrung, wobey eben das, was oben bey der weissen Gattung gedacht worden, beobachtet werden muß. Wenn er angeschlagen, muß man hernach denen von der Wurzel ausgeschlagenen Schößlingen wehren, und dieselbe im Herbst, oder zu Ende des Winters ab- und hinwegschneiden. Sonst ist noch zu erinnern, wenn man Holderblüthe zu Aepfeln leget, so bekommen selbige einen Muscateller Geschmack.

Holderbrannteweín, s. Hymenthenbrannteweín.

Holippen, s. Hohlhüppen.

Holz, bedeutet hier nicht sowohl das todte und zum Bauen oder Brennen gewidmete, sondern vielmehr das grüne und lebendige Holz, wie es in Wäldern und anderst wo aus der Erden wächßt, und dieses heisset eigentlich ein Baum, dessen Wesen aus Wurzeln, Stamm, Aeste, Rinde, Blättern und Früchten bestehet. So bald die Natur aus der Wurzel des Stammes, oder aus dem Saamen ein Stämmlein hervorbringt, so ist deren erste Sorge, solches mit Wurzeln zu versehen, die sich entweder tief oder flach in der Erde ausbreiten, zu dem Ende, daß sowohl der Stamm der Gewalt der Winde widerstehen, als auch den Nah-

Nahrungssaft von der Erde empfangen, und dessen Wachsthum befördern möge. Die äussere und grobe Baumrinde hat jederzeit noch eine subtilere unter sich, zwischen welchen ein häufiger Saft befindlich, welcher von der Erdenwärme, gleichwie das Blut in den Adern eines menschlichen Cörpers, durch gewisse Röhrlein nach und nach bis in den Gipfel getrieben wird. Der Samm des Holzes bestehet aus dem Kern, welcher das Leben des Baums ist, und weil derselbe viel Ringlein um sich hat, werden solche die Jahre genennet, daraus das Alter eines Baums zu erkennen, und diese Ringlein werden zu letzt nach dem Gipfel zu so subtil, daß man sie kaum erkennen kann. Die Zweige sind nicht allein zur Beschützung des Stammes, sondern hauptsächlich zu Tragung der Frucht höchstnöthig. Das Laub dienet sowohl zur Zierde, als die Frucht und den Stamm vor der grossen Sommerhitze zu bedecken. Das Holz wird vornemlich in zahmes und wildes eingetheilet. Jenes ist, welches von den Menschen in Gärten gepflanzet wird, als Aepfel=Birn und andere fruchttragende Bäume. Das wilde, welches ohne Zuthun des Menschen in den Gebürgen, Wäldern und sonsten vor sich selber wächset. Ferner unterscheidet sich das Holz in Laub und Tangelholz, dieses letztere wird auch Harz=und Schwarzholz genennet. Das Laub oder Blattholz begreiffet alles dasjenige, was grün belaubet ist, und Früchte träget, als da sind Eichen, Buchen, wilde Obst und Wachholderbäume u. d. g. Das Tangelholz trägt an statt des Laubes grüne spitzige Nadeln, und ist wegen seiner Fettigkeit Winters und Sommers grün; darunter gehören Tannen, Fichten, Kiefern, Föhre, der Lerchenbaum, Wachholder und andere. Ferner ist das Holz entweder hartes oder weiches. Zu dem harten rechnet man den Ahorn, Alsbeer, Birken, Rüstern, Eichen, Lerchen, Erlen, Ilmen, Aepfel, Birnbaum u. a. m. Zu dem weichen Holz gehöret das Aspen, Fichten, Föhren, Kiefern, Tannen, Linden, Pappeln, und andere Arten des Weidenholzes. Endlich theilet sich das Holz noch ein in fruchttragendes und unfruchtbares. Zu der Zahl der erstern gehören unter den Waldbäumen die Eiche, Büche, der wilde äpfel, und Birnbaum, auch noch viel andere, die ihren Saamen zu ihrer Fortpflanzung bey sich führen. Zwischen dem Stamm= und Buschholz ist ebenfalls ein nicht geringer Unterschied. Das Stammholz ist, welches in langen Stämmen und Wipfeln wächset, oder doch so zu wachsen gezogen wird, und ist entweder weiches oder hartes Stammholz. Zum Buschholz aber gehöret zum Ex. Creutz, schwarz, und Weißdorn, Brombeer, und wilder Rosenstrauch, Haselstauden u. d. g. Nicht weniger entstehet ein Unterschied zwischen dem Ober= oder Stammholz, und dem Unterschlag= oder lebendigen Holz. Oberholtz heisset das, so hoch und zu Hauptstämmen erwachsen ist, oder gezogen wird, und bestehet in allerhand Bau, Brett, Böttger, und Obstbäumen, als in Eichen, Buchen, Castanien, Ahornen, Aspen, Birken, Rüstern u. s. w. in summa in lauter guten Laubbäumen, die zu Hauptstämmen bis 40, 50, 80, 100 und mehr Jahren gezo-

gen werden. Unterschlag- oder lebendiges Holz heisset dasjenige, welches unter dem Oberholz jung abgehauen wird, und nachdem es unter stehen bleibenden Stöcken Sommerlatten getrieben, und allezeit 8, 10, 12, 16, auch nachdem es aus langsamwachsendem Holz bestehet, wohl 20 Jahr Ruhe hat, bis es wieder abgestocket wird. Dazu sind sonderlich dienlich die Eiche, Rüstern, Maßelkern, Buche, Birke, Erle, der Ahorn- Eschen- Fliegen- Wildobst- und Castanienbaum u. d. g. Zuletzt wird auch das Holz seinem verschiedenen Gebrauch nach eingetheilt in **Bauholz**, **Nutz-** und **Schirr-** oder **Geschirrholz**, und in **Brennholz**. Was das Bauholz anbelangt, so unterscheidet man es wiederum nach seiner Anwendung in **Zimmerholz**, welches zu Schellen, Maurlatten, Unterzügen, Säulen und Balken dienet; in **Sparrholz**, so da pflegt eingetheilt zu werden in **Ziegelsparren**, **Mittelsparren** und **Strohsparren**, welches Sparren, Bänder, Riegel, Aufschieblinge u. d. g. giebt, und diese heissen insgemein Baustämme. Hiernächst hat man auch Schindelstämme, Blächer- und Brettstämme oder **Bohlenholz**, aus welchen allerley Bohlen, Pfosten, Dielen und Bretter geschnitten werden. Was das **Brennholz**, welches zum Feuren gebraucht wird, anbelangt, so dienet hierzu zwar alles Holz, aber zu gewissen Absehen und Gebrauch immer eines besser als das andere. Vornemlich wird das Birckene, Erlene, allermeist aber das Weißbüchene vor das beste gehalten, weil sie nicht alleine wohl brennen und stark hitzen, sondern auch im Feuer langdaurende Kohlen halten. Das Linden- und andere weiche Hölzer geben zwar auch eine zimliche Hitze im Feuer, halten aber gar keine Kohlen. Zum Malzdarren, ingleichen zum Schmauchfeuer in denen Ziegelöfen wird insonderheit das Eichenholz, zum Brauen und Backen, ingleichen zum Ziegelbrennen, das Tannen- Fichten- Kiehnföhren- und Aspenholz vor das beste gehalten. Sonst wird das Brennholz nächst den Schleussenstämmen und Holze abgetheilet in **Klobenholz**, welches in grossen Scheiten in Hauffen aufgesetzet wird; **Clafterholz**, das in kleinern Scheiten (so entweder **Kernscheite**, die von dem Stamm und grossen Zweigen (Aesten) oder **Stockscheite**, die von dem ausgerotteten Stock und grossen Wurtzeln gemacht sind) nach Clafftern aufgesetzt und vermessen wird: in **Schockholz**, welches gemeiniglich von denen Aesten der gefällten Bäume gemacht, und Schockweise verkauft wird: wiewohl man auch einiger Orten das in Wellen gebundene **Reißholz**, Schockweise verkauffet, und also nennet; in **Reißholz** oder **Bundholz**, welches von Schlag- oder Unterholz gehackt und aufgemacht wird; und in **Leseholz**, welches denen Holzhackern und andern armen Leuten von dürren Zweigen und Stöcken, Spänen rc. so aber nach einer gewissen Ordnung geschehen muß, (s. **Leseholz**,) aufzulesen erlaubet wird; sie dörffen aber dabey weder Axt noch Beile führen, damit sie nichts vom grünen Holze abhauen. Von dem sogenannten **Flößholz** ist an seinem Ort gehandelt worden. Das **Brennholz**, so viel man bey einer Haushaltung das ganze Jahr hin-

hindurch an Classter-Scheiten und Buschholze nöthig hat, soll ein guter und vorsichtiger Hauswirth, nach geendigter Bestellung des Winterfeldes, im wachsenden Monden, fällen, zu rechte hauen, und nach und nach an gelegenen Tagen, wenn der Erdboden fein hart gefrohren, einführen, auch ein jedes, nach dem er es zum Einheitzen, Brauen, Backen oder Kochen bedarf, spalten und an seinen behörigen Ort legen lassen; dabey aber wohl Achtung geben, daß unter dem Brennholtz kein tüchtiges Bau- und Zimmer- auch Werk- und Schirrholz, Hopffenstangen, Reisstäbe und dergleichen, gefället und zerhacket werde, sondern ein jedes nach der geschehenen Anweisung besonders gehacket, und auch besonders zusammen geleget und eingeführet werde. Was aber den Holzeinkauf zum Brennen oder Nutzen in der Wirthschaft anbelanget, so lassen sich aus diesen allen die Regeln ebenfalls leicht begreiffen. Ein Hauswirth, der Holz verkauft, fährt damit meist nach der Bestellung und Feldarbeit zu Markte. Und da solches also kurz vor Winters geschicht, so pflegt es alsdenn am wohlfeilsten zu seyn. Wenigstens ist der Holzkauf allemahl besser und leichter im Sommer und zu dieser Zeit, als im Winter, besser bey gutem als schlimmem Wege, besser nach dem Anfang des Winters als mit demselbigen, besser bey leichter als sehr harter Kälte. Wer aber noch besser kaufen will, muß es auf dem Platze und Stamme kaufen, die Holzmärkte beobachten, dabey aber das Gehalt der Bäume und Acker wohl beurtheilen können, und hiernächst es zeitig schlagen und machen lassen, damit er trocken Holz bekomme.

Was das Holzfällen anbetrift, so muß solches überhaupt nicht zu der Zeit geschehen, da es im Safte stehet. Wenn aber das Holz von Safte leer, so soll man diejenige Zeit erwählen, da der Mond über der Erden ist. Ein jedes Holz, das gefället oder abgehauen wird, wenn die Sonne im Stier, Steinbock und Jungfrau ist, das wird nicht wurmstichig, fault auch nicht bald, sondern dauret am längsten. Es muß aber im abnehmenden Mond geschehen, und gleich in den ersten 3 Tagen. Im Herbst soll man Birken fällen, wenn sie noch ein wenig Laub haben, etwa nicht lang nach St. Galli. Erlenholz soll man bald nach dem Neumond hauen, so wachsen die Stämme wohl aus. Alles Holz, das wieder auswachsen soll, das soll gar unten auf der Erde weggehauen werden, denn wenn man lange Stöcke läßt, so wächst es nicht gern wieder aus. Wenn man Reisstäbe hauen will, so soll solches im letzten Viertel des Monds geschehen. Alles Stockholz, so da im zunehmenden Mond gehauen wird, das wächset strupicht. Holz, woraus Bretter geschnitten werden, soll im zunehmenden Mond gefället werden, so splittern sie nicht. Das Buschholz soll im Februario im letzten Viertel, wenn man vor Schnee und Kälte dazu kommen kann, gehauen werden. Wer Bauholz hauen will, der lasse es fällen zwischen Viti und Luciä; denn was in der Zeit gehauen wird, das wird wohl dürr, und wenn die Feuchtigkeit heraus kommt, auch desto zäher, und dauret desto länger. Im Zunehmen des Monds soll man hauen groß Tannenholz, und in dem Abnehmen das Laubholz.

Will man Holz fällen, so zur Arbeit gebraucht werden, und nicht schwinden soll, so muß mans fällen im Vollmond. Will man Schlagholz fällen, daß es wieder auf wachsen soll, so muß das geschehen im Merzen, und um Michaelis, wenn der Mond zunimmt, und nicht im Abnehmen, denn die Stöcke oder Wurzeln faulen. Bauholz zum Wasserbau muß grün und abgedörret seyn. Wäre man aber genöthiget im Sommer Bauholz zu fällen, so gibt man die Regul: Den Stamm anfänglich nur halb zu durchsägen, und ihn dabey hin und wieder zu ritzen, ja, damit der Saft desto besser heraus fliessen kan, einige Zeit noch so stehen zu lassen, hernach aber erst vollends abzuhauen, endlich aber bey einem Gebäude wenigstens lauter grün Holz, nicht aber dürre Holz darunter zu nehmen. Allein es ist dieses nur ein Rath in der Noth. Fäulniß, Holzwürmer und Wanzen werden sich bey solchen Holzgebäuden viel eher und mehr einstellen, als bey andern, sonderlich wenn es nicht sehr harzig ist. Man hat auch Mittel gefunden, das weiche Holz zum Bauen besonders zu bereiten, und veste zu machen. Der in dem Holz befindliche Saft befördert eigentlich desselben Vergänglichkeit, nemlich entweder Würmer oder die Fäulniß. Darum das weiche Holzwegen seiner lockeren Theilenmehr Saft fasset, als das hart, everdirbt auch eher; So sucht man durch das Kochen, die Säfte besonders aus dem weichen Holz herauszubringen. Das Holz ist sodann zur Arbeit bequemer, von viel längerer Dauer, und die Büchen werden besonders an Stärcke und Dauer dem Eisen gleich. Dieses findet aber nur bey kleinern Stücken statt. Im grossen könnte man auf folgende Weise verfahren. Man verfertigte einen von Brettern rings umher wohl verwahrten Kasten. Vornen lasse man eine Oeffnung, durch welche Dielen, Gründe, Ständer, Riegel, Sparren rc. hineingeschoben werden, die mit einer Fallthüre bevestiget wird. Am andern Ende kann man einen Topf anbringen, dessen weite Röhre sich bis in den Kasten erstreckte. Man fülle zur Probe den Topf bis an die Röhre voll Wassers, lege Feuer unter denselben, und lasse das Holz von dem aufsteigenden Qualme im Kasten ausziehen. S. Hannövrische Anzeigen. 1753. Stück 74 Gleichwie aber das Holz eines von denen unentbehrlichsten Stücken im gemeinen Leben, und an dessen Erhaltung einem Lande, so damit von Gott und der gütigen Natur begabet, unbeschreiblich viel gelegen ist; also ist es auch ein höchst nöthiges Stück der Haushaltung, mit allem Holze pfleglich umzugehen, das ist, nicht nur das schlagbare Holz nützlich und sparsam zu gebrauchen, sondern auch den Widerwachs gewöhnlich und gehörig zu befördern: Insonderheit aber die Gehaue ordentlich zu halten; das Holtz nach seiner eigenen oder auch des Bodens unterschiedenen Art, nicht zu zeitig abzuräumen, hingegen aber auch nicht so lange, bis es überständig geworden, oder wieder zu verdorren anfänget, auf dem Stamm zu lassen; vornemlich aber dasjenige, so im Mittelwuchs begriffen, weil es alsdenn am Stamm und Aesten am besten zunimmt, zu schonen; das Unter- oder Schlag Holtz nicht eher, als wenn das Laub abfällt, auch nicht mehr,

mehr, wenn es wieder auszuschlagen anfänget, also vom October bis in den Merz zu hauen. Die rechte Proportion in der Eintheilung eines Holzes in seine Gehäue zu treffen, ist auch eine grosse Klugheit in der Wirthschaft mit dem Holze. Ueberhaupt sollte man in jedem Walde, auf einmahl zu einem Gehäue wenig schlagen, aber hingegen desto öfterer Holz fällen. Hiernächst muß das Holz in sonderliche Gehäue eingetheilet werden, daß man mit dem letzten Gehaue, und also den ganzen Wald abzutreiben nicht eher fertig wird, als bis das erste Gehäue seinen völligen Wachsthum wieder erreichet hat. Ist nun der Wald nicht groß genug dazu, so müssen die Gehäue desto kleiner seyn, es mag die Nothdurft des Wirthes gleich mehr Holz erfordern oder nicht. Allenfalls thut er besser, daß er Holz dazu kauft. Und eben dieses müste er auch in dem Fall thun, wenn er gleich grössere Gehäue machen, aber desto seltener daraus etwas schlagen lassen wollte. Eine vollkommene Eiche oder Tanne höret unter 100 Jahren nicht auf zu wachsen, kan aber wohl 2 bis 200 Jahr, wiewohl ohne Nutzen, ja vielmehr öfters mit Schaden stehen. Man läst sie also nicht leicht als zu Grenz- und Lagbäumen länger als 100 Jahr stehen. Doch komt auch viel auf die Fruchtbarkeit des Bodens, und hiernächst auf die Wirthschaft an, die mit denen Stöcken der abgetriebenen Bäume gehalten worden. Laubholz schlägt zwar aus, doch nicht allenthalben, und auch nicht immer zu Stammholz. Schwarz-Holz schlägt nicht wieder aus, und der Stock hindert den Anflug. Zu Saamenbäumen müssen auch feine Oberbäume stehen bleiben. Ueberdem bleiben davon sonst auf einem Acker 8 bis 10 von angehenden Bäumen, auch 8 Vorständer und von Laaßreissern auch so viel stehen. Was das Buschholz anbelanget, so braucht solches selten über 10 - 14, höchstens 18 Jahr zu wachsen, ehe es schlagbar wird. Sollte es langsamer wachsen, und es ist Getraideland oder Weide nicht schon überflüssig in derselben Gegend, so ist es entweder besser jenes aus Buschholz zu machen, oder, woferne schon daran ein Ueberfluß, und das Holz rar ist, so muß man lieber mit Holzpflanzen und Säen oder Düngen den Holzwuchs zu befördern, oder aber Stammholz anzupflanzen suchen.

Was demnach das Holzpflanzen anbelangt, so soll man vor allen Dingen nach dem Boden sehen; da es ein Sand ist, soll man tief pflanzen, daß man die Feuchtigkeit erreiche. Im Thon und Leimen soll man nehmen schwarze und tüchtige Erden, solche in die Graben werfen, dieselbe auch nach Gelegenheit tief machen, und da die Wurzeln verbrochen, soll man dieselbe gerade im Bruch abschneiden, auch soll man keine Fasen daran lassen, nachmals die Wurzeln zu recht schicken, daß sie unterwärts geleget, und mit guter Erde beschüttet werden: Wirf auch Kühmist und Haber darauf, alsdann Wasser darauf gegossen, so backt die Erde an die Wurzel; da nun der Baum gepflanzet, so soll man ihn nach Gelegenheit verhauen, oder oben abschneiden. Ein besonderes Arcanum, die Bäume in Wäldern zu vermehren, ist folgendes: Es werden nämlich die grösten Stämme, sonderlich in Herbstzeit, wenn das Laub von den Bäumen ist, abgehauen, und an einem Ort eingeschlagen, damit

mit sie vor der grossen Kälte, Regen und Sonnenschein möchten befreyet seyn; alsdenn gräbt man etwa etliche Bäume sammt der Wurzel aus, hauet die grossen Wurzeln ab, und zertheilet sie nach Proportion, daß eine jede Wurzel nach der Grösse und Stärcke des Baumes sich daran schicken möge. So kan man auch die grossen und langen heraus lauffende Wurzeln von den Bäumen ohne Bedenken heraus graben, wenn nur die Hauptwurzel nicht berühret wird. Und nachdem man also die Wurzeln in zimlicher Menge beysammen hat, schlägt man sie, wenn man sie nicht alsobald brauchet, so lang in die Erde, und verfähret nach der Zeit mit dem Einschnitt in die Wurzel, und mit Formirung des Astes und Stammes auf folgende Art: Erstlich haue man den ganzen Stamm bey der Wurzel ab, und zertheile denselben durch Abschneidung der Aeste und Zweige, so viel nämlich daran befindlich; reinige so dann dieselbe Wurzel von aller daran hängenden Erde und Unflat wohl ab, und zerschneide sie gleicher Weise in unterschiedliche Theile, deren etliche groß, und etliche klein seyn sollen. Von denenselben appliciret man die grosse Wurzeln zu den grossen Stämmen, die mittelmässigen Wurzeln zu denen erwachsenen Aestlein, die kleinen Wurzeln zu denen Stämmlein und Zweigen, die kleinern aber können auch zu einzelnen Blättern gebraucht, und Bäumgen daraus erzogen werden. Hiebey ist noch dieses zu gedenken, daß, wenn ein Wurzelstück sehr lange seyn sollte, kann solches in 2. 3. 4. und mehr Theile, nachdem es sich am besten thun läßt, nach eigenem Gutbefinden, zerschnitten werden: den Schnitt aber muß man allezeit unten her mit der Garten Mumia, so oben beschrieben worden, verstreichen und verwahren. Nachdem nun obbeschriebener massen so wohl Stamm als Wurzeln ordentlich zerschnitten und eingetheilet, und was zusammen kommen soll, richtig hingeleget worden, so machet man in jede Wurzel einen Schnitt, und stecket oder impfet dieselbe an den Ast oder Zweige, welcher dazu auserseheu worden. Damit aber das geimpfte nicht von der Wurzel abfalle, so muß man die Wurzel mit Bast oder Stroh ganz vest zusammen binden, darauf wird ein Licht angezündet, und die ermeldte Mumie an demselben etwas warm gemacht, selbiger Ast und Wurzel, so weit der Schnitt durch das Band gehet, überzogen; und auf solche Art bekommt ein jeder Stamm, Ast, Zweig und Stämmlein seine Wurzel, welche hierauf in die Erde gesetzet werden, allwo sie also durch die Wurzel gewöhnlicher weise den Nahrungssaft bekommen, dabey verheilet das ab- und eingeschnittene, fängt an, auszutreiben und zu wachsen, und kommt endlich zu des Operateurs höchsten Vergnügen in kurzer Zeit zu seiner Vollkommenheit. Man muß dabey achtung geben, daß, in dem man den Stamm untenher einschneidet und zertheilet, der Kern des Stammes nicht zu viel verletzet werde; sintemal bekannt ist, wie gar leicht eine Fäulung oder Brand an den Stämmen und Bäumen entstehen kann, wenn des Mark oder Kern desselben Noth leidet. Gleicher Weise muß auch der kleine Theil, so bey der Impfung in die Wurzel kommen soll, sein dünner geschnitten

seyn,

seyn, alsdenn kann auch die Consolidation desto füglicher und geschwinder darauf erfolgen. Vor allen Dingen aber ist wohl zu observiren, und genau darnach zusehen, daß nämlich die Wurzel, die an den Stamm oder Ast geimpfet wird, auf das allergenaueste auf denselben aufpasse, damit solchergestalt der Saft, so aus der Wurzel aufwärts zu steigen pfleget, ordentlich und ungehindert in den Baum fliessen könne; gegentheils auch derjenige Saft, so von dem Baum herunter circulirt, wiederum bequem zu der Wurzel kommen möge; so wird der Baum durch dergleichen innerliche gemeinschafftliche Vereinbarung desto eher zu seiner rechten Vollkommenheit gelangen, welches erwähnter massen vor allen zu merken, und gleichsam der Hauptpunkt ist. So hat man auch bey Applicirung der Vegetabilischen Mumie mögliche Vorsorge zu tragen, daß man solche nicht zu heiß auf den Stamm oder Wurzel bringe; sintemalen die Mumie, so bald sie ans Feuer oder Licht gehalten wird, gleich erwärmet, und sich so dann ziehen läßt, wie ein Bindfaden, und wenn sie auf solche Art nur in etwas erwärmet ist, so ist sie zum Gebrauch am allerbesten. Zu heiß aber muß man sie nicht werden lassen, und wird hiebey der Gebrauch und Uebung den besten Handgrif schon selbsten zeigen. Was die Verbindung anbelangt, weil der Bast und die Stricke zu kostbar, geschiehet solche mit Stroh, welches man wie Stricke muß zusammen flechten, oder aber man füget Weidenruthen wie Stricke untereinander, und damit werden die Stämme wohl vest zusammen gedrehet. Wollte man aber nicht den ganzen Baum auf dergleichen Vermehrung spendiren, so darf man nur nach Belieben so viel Zweige und Stämmlein, als der Baum füglich, und ohne dessen Verstümmelung entbehren kann, abschneiden, desgleichen auch so viel Wurzeln von selbigem abnehmen, als sichs thun lassen will, und also besagter Weise durch die Impfindung selbige in einander fügen und vermehren. Nur ist dabey zuzusehen, daß man die Hauptwurzel von einem solchen Baum nicht nehme, denn sonst würde der ganze Baum Schaden nehmen oder gar verderben. Die Zeit, wenn diese Operation am bequemsten vorzunehmen, ist der October, November und December, weil in solcher Jahrs Zeit die Natur am allermeisten unter der Erde beschäftiget ist.

Honig, ist der süsse und angenehme Saft, welchen die Bienen aus dem besten und edelsten Wesen allerhand guter Blumen, Kräuter und Pflanzen ziehen und saugen, in einem Bläslein unter der Zunge in ihre Gebäude eintragen, und ihre Roß (Waben oder Weseln) damit füllen, wovon sie nicht nur selbsten ihre Nahrung und Unterhalt haben, sondern noch überdieses demjenigen, der sie hält, und ihrer nach Bedürfniß fleissig pfleget und wartet, einen besondern Nutzen mit beyden sowohl dem Honig als Roß schaffen. Es wird aber das Honig eingetheilet in gezeideltes Honig und in geseimtes. Das erste begreiffet das in seinem Roß noch befindliche, wie selbiges aus dem Stocke scheibenweis geschnitten worden, und ist theils das gemeine, so brauner Farbe, theils das derbe knorrichte und mehrentheils weisse,

wel

welches auch Zuckerhonig genennet wird, und das Jungfernhonig; Jungfernhonig aber heisset dasjenige, so ohne vorhergehende Seimung von sich selbst aus dem mit Fleiß ausgelesenen weissesten, ja von aller Brüte befreyeten Roß, Gewirke oder Waben fliesset und abtropffet, und weil es besser als das durch die Wärme von dem Roß geschiedene und also gezwungen geläuterte Honig, auch daher ganz weiß und klar ist, besonders in ein rein Geschirr gethan, und an einem frischen Ort wohl verwahret aufgehoben wird; das letzte wird wiederum eingetheilet in das eigentlich sogenannte geseimte Honig, und in das grobe oder Lebhonig, welches dasjenige, so nicht mehr von selbst durch die Wärme aus dem Roß lauffen wollen, sondern durch einen dick gewirkten und in heissem Wassen ziemlich warm gemachten Sack hindurch gepresset werden müssen, aus dem überbliebenen aber wird hernach das Wachs zubereitet. Noch eine Art des Honigs giebt es, welches man Lindenhonig nennet, und in Litthauen, wie auch Rußland von einer besondern Art wilder Bienen, die sich mehrentheils von denen Lindenbäumen nähren, gemachet, und wegen seiner weissen Farbe und ungemeinen Geruches allem andern Honig vorgezogen wird. Die Güte des Honigs betreffend, so ist zu vörderst ausser Zweifel der Zeit nach dasjenige Honig, so die Bienen im Frühling und sonderlich im Mayen eintragen, zu welcher Zeit die Blumen und Kräuter in ihrer besten Kraft und Blüte sind, unstreitig das beste; hingegen ist dasjenige, so im Sommer gesammlet wird, schon nicht so gut; das Herbsthonig aber ist das schlechteste, gleichwie auch das wilde oder Waldhonig um ein ziemlichrs schlechter ist, als das, so in Höfen und Gärten gesammlet wird. Nächst diesen lässet sich des Honigs Güte auch aus der Farbe, dem Geruch, Geschmack, der Dicke oder Schwere füglich erkennen, dannenhero nach dem sogenannten Jungfernhonig das beste Honig ist; wenn es goldgelber Farbe, eines annehmlichen lieblichen Geruchs, süß und scharf von Geschmack, klar, lauter und durchsichtig, dabey etwas schwer, doch nicht wässerigt und fliessend ist. In einem Fasse wird das beste Honig unten gesucht, gleichwie sonsten der beste Wein in der Mitten des Fasses, und das beste Oel oben in den Tonnen gefunden wird. Je vester und schwerer demnach das Honig ist, je besser und süsser ist es; also auch, je frischer ein Honig, je besser es ist. Wer Honig kaufet, der sehe zu, daß er solches von bekannten Christlichen und ohnbetrüglichen Leuten bekomme: Denn es giebt böse Menschen, welche Castanienmehl oder Hirsen- wie auch Erbsenmehl darunter mengen, und damit das Honig gewaltig vermehren, ohne daß der Betrug, sonder vorhergehende Probe, zu erkennen ist. Es bestehet aber diese Probe darinnen, daß man von dem Honig etwas kochet und schäumet, und in ein gläsernes Geschirre thut: Erscheint es in solchem oben auf ganz trübe, so ist das Honig mit obgedachtem Mehle verfälschet, sinket aber durch diese Probe das Trübe in dem Glase zu Boden, so ist das Honig sonst mit einem schweren Pulver vermenget worden. Das

Honig

Honig hat eine zarte, subtile und balsamische Eigenschafft zu wärmen, zu zertheilen, zu reinigen und auszutreiben, die Lebensgeister zu vermehren, und alles, was darein gelegt, oder wormit es vermischet wird, lange Zeit frisch zu erhalten, und für aller Fäulung, besser als der Zucker thun kann, zu verwahren: wie denn die Pelzzweige oder Pfropfreiser, wenn man sie in Honig in einer blechernen Röhre oder einem andern Geschirre also einleget, daß sie von dem Honig ganz umgeben werden, auf solche Art ein paar Monat lang frisch erhalten, und an weit entfernte Oerter also nützlich verschicket werden können; ja da der Zucker vor diesem noch nicht so gemein war, wurden alle Früchte mit Honig eingemachet. Weil aber das Honig hiernächst auch eine jährende Kraft hat, welche, wenn sie einen bequemen Zunder im Leibe findet, ein unnützliches Aufwallen in denen Säften, und dahero gefährliche Krankheiten verursachet, als sollen sich junge, hitzige, cholerische Leute, und die eine flüchtige Säure im Leibe haben, dessen enthalten, hingegen aber dasselbe alten, kalten, flüssigen und phlegmatischen Personen überlassen, massen es im Husten oder andern von kalten Flüssen herrührenden Brustbeschwerungen, ingleichen in allerley Verstopffungen der Nieren und Zufällen des Harms sehr gute Dienste thut. Das rohe ungeseimte Honig verursachet Blähungen, und, zu viel genossen, Undauung und Eckel. Das Honig, so bitterlicht und sauer ist, dergleichen an manchen Orten gefunden wird, soll man wegen seiner Schädlichkeit nicht gebrauchen, sondern als einen Gift fliehen. In der Medicin dienet das Honig nicht nur mit verschiedenen Kräutern componirt in mancherley Zufällen, sondern es hat das daraus bereitete Oel, Wasser, der Spiritus, Essig u. d. g. seinen grossen Nutzen in den allermeisten Krankheiten.

Das Läutern und Reinigen des Honigs, welches man Honigseimen nennet, bestehet darinn, daß man das Honig von dem Gewürke, Roß, Waben oder Wachs scheidet. Damit gehet es nun also zu: Nachdem die Scheiben Honig am Rande des Korbes mit einem langen breiten eisernen Meissel abgestochen und herausgenommen worden; so werden sie, wenn die Quantität groß, in einen grossen breiten Kessel geworffen, gelindes Kohlfeuer darunter gemacht, und mit einer breiten hölzernen Kricke beständig umgearbeitet, mit dieser gelinden Feurung aber, und mit beständigem Rühren so lange fortgefahren, bis sich der Rasen beginnet aufeinander zu ballen, und der Honig ganz klar und durchsichtig erscheinet. Dann wird neben diesen Kessel an die Erde ein anderer leerer Kessel auf ganz wenig Kohlen gestellet, über welchen 2 Personen ein Tuch, von weitläuftiger roher Leinwand halten, wodurch aller zerlassener Honig aus dem ersten Kessel geseihet, und so viel, als möglich ist, mit dem Tuch ausgewunden wird. Das übrige, so im Tuch bleibet, wird, weil noch viel Honig daran klebet, zusammen in eine grosse hölzerne Wanne geschüttet. Wenn nun mit allem Honig so weit verfahren ist, so heisset solches erst ausgelassen. Dann wird der durch das Tuch gelauffene Honig wieder auf das Feuer gesetzet, und

nach und nach so viel Kohlen nachgeleget, daß der Honig anfängt oben zu schäumen, und wie eine weisse Milch auszusehen. Dieses nun heisset Läutern. Dieser weisse Schaum ist der Unrath, so mit durch das Tuch gelauffen, und in zarten Rasen-Stäubgen bestanden, so sich nunmehro bey dem Läutern coagulirt, und wird zu dem Ende mit einem Flederwisch abgenommen, und in die Wanne gethan, wo der aus dem Durchseihtuch zurückgebliebene Rasen hingeschüttet worden ist. Endlich wird dann dieser geläuterte Honig aus dem Kessel durch einen leinwandenen Spitzbeutel mit Beyhülffe eines kupfernen Trichters in die Tonnen gefüllet, welche Tonnen aber 48 Stunden liegen müssen, ehe sie zugespündet werden, damit der geläuterte Honig fein ausgekühlet. Auf solche Weise wird der Honig so klar und durchsichtig, wie ein destillirtes Oel, und dahero für eine Tonne gerne 3 Thlr. mehr bezahlet wird, als vor Pohlnischenhonig, welcher oft sehr garstig aussiehet. Weil nun in diesem Beutel, wodurch der geläuterte Honig gegossen worden, annoch etwas zartes Rasen-wesen geblieben, so wird solches mit alle dem andern Rasen, so in der grossen Wanne gesammelt ist, in der grossen Wanne mit etlichen Eymern kalten Wassers vermischt, und mit einer Krücke brav untereinander gerühret, nächst dem das Durchseihtuch und oder Spitzbeutel, ingleichem der Trichter mit Wasser sauber ab, und dazu gespühlet, damit vermittelst des Wassers aller Honig von Rasen abgespühlet werde; den solches sonst bey dem Wachsausschmelzen ein trübes und sehr sprödes Wachs verursachet. Dann wird dieses Mixtum durch den Spitzbeutel gegossen und dichte ausgedruckt. Das durchgeseihete Honigwachs wird im grossen Kessel evaporirt, so bleibt oft noch eine viertels oder halbe Tonne recht guter Honig übrig. Der Rasen aber wird in den grossen Kessel, welcher zuvor reine gemacht werden muß, geschüttet und gelinde Feuer darunter gemacht, beständig mit einer hölzernen schmalen Schippe gerühret, und mit der Feurung so lang angehalten, bis man siehet, daß der Rasen wie Spreu alleine bleibet, und das Wachs lauter und klar erscheinet. Wenn nun ein Theeschälgen voll ausgeschöpft, und nachdem solches in etwas erkaltet, in die Hand zusammengedrückt wird, und es läßt das Wachs alle fahren, auch der Rasen, wie taube Spreu, sich zusammen ballen; dann ist es gut und Zeit, auszupressen. Es wird demnächst alles, was in dem Kessel ist, so heiß durch einen rohen Leinwandsack in einen andern leeren Kessel geseihet; der Sack aber mit dem Überbleibsel so gleich warm unter eine Presse geleget, ein töpfernes Geschirre vorgesetzt, und sehr hurtig, weil es noch warm zugepresset, bis nicht ein Tropfen mehr folget. Dann wird das sämmtliche erhaltene Wachs in dem grossen Kessel warm gemacht, und in lauter töpferne Aesche oder Scherben, worinn in jeden gegen 25 Pfund gehen, gegossen, und nachdem selbe völlig erkaltet, werden diese Scherben nur in etwas warm Wasser gehalten, so löset sich der Boden-Wachs vom Rande ab, und kann umgestülpt werden. Dieses ist nun so fein Gelb, das es nicht besser zu wünschen. S. Wachs.

Honigseimen, s. Honig.

Honigthau, ist ein übler Zufall oder Kranckheit, so meist im Frühling und um die Zeit das schossende und blühende Korn, sonderlich welches geil stehet, ingleichen die starck austreibende und blühende Bäume, nicht weniger auch Bohnen und andere Hülsengewächse zu betreffen pfleget, wiewohl dergleichen nicht durchgängig an einem Orte sich ereignet, sondern nur Strichweise bald eine Gegend vor der andern, bald eine Gattung der Bäume vor der andern, ja bald nur eine Seite des Baumes vor der andern davon gerühret wird; wie denn bey genauer Observanz entdecket worden, daß der Nußbaum ganz und gar von dem Honigthau verschonet bleibe: Auch wird dieser Thau in einem Jahre mehr als in einem andern, vornemlich aber und am allermeisten verspüret, wenn auf vorher gegangene Nässe oder kleinen Regen alsbald Sonnenschein und Hitze erfolget, daher man eben nach der gemeinen Redensart davor hält, daß der Honigthau aus der Luft herab gefallen. Er setzet sich alsdenn an die Blüte und Sprößlinge der Bäume und andere Gewächse als eine klebende Materie, verkleistert gleichsam die Herzblätlein oder Blüten, daß ihnen die treibende Kraft benommen wird, daher sie ganz welk werden, zusammen schrumpffen, abfallen, oder die Blätter bekommen wenigstens braungelbe Flecke. Auf diese beschriebene Weise liegt er etliche Tage auf den Bäumen und Getraide, zumahl wenn ihn nicht etwa ein kurz darauf fallender Regen wieder abspület, und erwachsen bey der ersten Art insgemein kleine Würme oder Maden, die durch ihr Anfressen das Abfallen der Blätter und Blüten befördern; die andere damit befallende Art, nemlich das Getraide, bleibet taub, oder degeneriret in die sogenannte Mutterzapfen, davon weiter unten Kornmutter nachzuschlagen. Der Geschmack dieses Thaues ist so süsse als Honig, jedoch etwas piquant, daher er von den Bienen als eine ihnen gar nützliche Speise fleissig gesammlet wird, wiewohl sie diesen nicht ohne Unterscheid nehmen, sondern allein den weissen aussuchen, den gelben aber vorbey gehen als eine ihnen gar schlimme Kost. Ueberhaupt aber wird er von denen Schäfern vor ein den Schaafen höchst schädliches Gift gehalten, wenn er etwa auf das Gras und andere Weide gefallen.

Hopfe, ist eine herrliche Sache vor einen Hauswirth, nicht nur zum Bierbrauen, sondern auch zum Handel, wo er damit recht umzuspringen weiß. Das Gewächse hat dünne in einander verwickelte Wurzeln, und lange, dünne, ranckigte rauhe Stengel, in denen es an Stangen, Bäumen, und was es ergreiffen kann, hinauf klettert. Die Blätter sind breit, den Stickwurz- oder Zaunrübenblättern nicht ungleich, aber schwärzlichter, rauh, zerkerbt, und Paarweis gegen einander über an ihrem Stengel oder Ranken, mit langen, röthlichten und rauhen Stielen hängend. Die Blüten sind klein, weiß oder lichtgelb, in Gestalt der Trauben zusammen gesetzt. Die Früchte, oder der Hopfen selbst, welche nicht aus der Blüte, sondern an besondern Orten hervor kommen, sind länglichtrunde, aus vielen Schuppenförmigen Blättlein bestehende Häuptlein,

lein, welche eine weißgelblichte Farbe, einen starken und durchdringenden Geruch, und kleine schwärzlichte Saamkörnlein haben. Es ist aber der Hopfen eigentlich zweyerley Sorten, als zahmer oder Gartenhopfen und wilder, den man auch Rasen- oder Weiden- (Hecken- und Stauden-) Hopfen nennet. Jener ist der edelste an Geruch, Kraft und Wirkung, hat auch viel kleine Stacheln oder Häcklein, damit er angezacket, und muß noch überdies mit grosser Mühe und Arbeit gezogen werden; da hingegen der wilde Hopfe sich nicht alleine selbst zeuget, und sich an die Weiden, als ein Weinreben anhänget, auch in den Hecken und Gesträuch manchmahl häuffig wächset, sondern auch nicht allezeit etwas austrägliches an seinen Ranken hat, wiewohl man ihn doch bisweilen unter andern Hopfen zum Biere gebrauchet. Es wird aber beyderley Hopfen noch ferner eingetheilet, und zwar der Gartenhopfen, in Früh- und Spathopfen; der Weiden- oder Staudenhopfen aber in den, der grosse Häupter, und in solchen, der kleine Häuptlein hat: Der frühe Gartenhopfen, welchen man auch den Augst- oder Augusthopfen nennet, schläget am ersten aus, und wird von den Bierbrauern für den besten gehalten, bekommt grosse dicke Keimen und Ranken, nebst grossen langen Häuptern, und beginnet insgemein vierzehen Tage vor dem andern zeitig und reif zu werden; dieser ergiebet sich auch eher im Sud, weil er nicht so hart ist. Der spate Gartenhopfen hingegen ist mit kleinen Ranken und Keimen, nebst kleinen Häuptern versehen, und wird erst im September um Michaelis reif. Ueberhaupt aber ist der Gartenhopfen unterschieden nach der Landesart, und wird vor allen andern dem Böhmischen Hopfen der Preis zugeschrieben, daß er das Bier am besten würze. Der Weidenhopfen, so grosse Häupter, hat, die sich wohl schliessen und den Saamen nicht bald fallen lassen, ist der beste; dahingegen der andere, so kleine runde Häuptlein hat, die sich von der Hitze bald aufthun, und den Saamen fallen lassen, taub wird, und nichts nutz ist: auch deswegen, weil er den Saamen und das Mehl heraus lauffen läßt, nur Läuffer genennet wird. Der Hopfe hat bekannter massen einen scharffen bittern Geschmack, daneben die Kräft zu reinigen, zu wärmen, zu öffnen und zu zertheilen; daher er auch von einigen als ein Blutreinigendes, und die Verstopffung der inwendigen Theile wegnehmendes Mittel recommandiret wird. In Milch gesotten und davon getrunken, tödtet er Bauchwürme. In Bier oder Wein gekocht und äusserlich aufgeleget, lindert er alle von Fällen, Verrenkungen oder Geschwulsten herrührende Schmerzen. Am allermeisten wird er zum Biere gebraucht, bey welchem er dasjenige thut, was das Salz bey denen Speisen und andern Sachen, so man aufbehalten will, verrichtet, massen er demselben nicht nur eine angenehme Würze giebet, sondern auch der Säure wehret, und das Bier länger gut erhält, zumal, wenn er wohl gekocht, und in behöriger Proportion genommen wird, denn wo man solche überschreitet, und des Hopffens zu viel

nimmt,

nimmt, pfleget er Hitze, Hauptwehe und Blähungen zu verursachen.

Was den Hopfenbau anbetrift, so pflegen zwar an den meisten Orten Deutschlandes so wohl in den Städten, als Dörfern an ihren Gartenzäunen herum, auch wohl auf eignen hierzu aptirten Plätzen, in Ansehung zu ihrem Brauwesen viel Hopfen erforderlich ist, die Leute etwas Hopfen anzupflanzen. Weil aber solchen Leuten die hierzu erforderliche Wissenschaft, auch wohl öfters das Vermögen fehlet, indem Hopfengärten, wenn selbige regelmässig seyn sollen, viel Geld kosten; so ist mit ihren Hopfenbau, zu malen man öfters die elendest und hungrigsten Berge darzu erwehlet, und fast ohne Dünge mittelst Steckung ganz dünner Stänglein einige Fächser, jedoch ganz irregulair leget, nichts auszurichten. Die Hopfenranken laufen und winden sich um die sehr kurzen Stöcker ganz dünne, wie ein Strohhalm dicke, oft kaum sechs Ellen hoch, die Hopfenhäupter werden klein wie eine Mandelkerne groß, und noch darzu, weil der Trieb fehlet, nicht reif, sondern bleiben ganz weislich gelb. Bey dem Abpflocken wird fast die Helfte Laub darunter gepflückt, damit es doch viel Scheffel werden sollen. Wer will nun solchen Hopfen kaufen? Ist nun das Erdreich oder die Landesart in Schuld: wie alsdenn solche einfältige Oeconoms vorgeben, oder ihr albernes Verfahren? Worzu noch kommt, daß solche dumme Leute im Frühjahre, wenn die Fächser die jungen Loden, welches gute Hopfenranken werden sollen, zwey bis drey Zoll aus der Erde getrieben, unter den Titel junge Hopfenschößgen abschneiden, und den Leckermäulern zu Sallat verkaufen. Es wird etwa zwey Groschen für ein klein Handkörbgen voll solcher Schößling gelöset, und wenn solche zum Wachs wären gelassen worden, hätte wenigstens zehen Scheffel Hopfen daran wachsen können, davor die albern Leute alsdenn einen Ducaten einstreichen können. Kurz von der Sache zu reden, so sage ich, daß es bekannt, wie solche Leute ihren sogenannten Hopfenberg an einen Morgen von hundert und achzig Quadratruthen jährlich nicht zwölf Thaler nutzen. Hiernechst findet sich annoch, daß öfters bey kalten Wintern die so fein dürren Hopfenstöcker fast allesamt verbrannt werden, in Meinung auf das Frühjahr wieder andere zu kaufen. Weil aber bey viel solchen ungleichen Wirthen zu solcher Zeit ihr Geldbeutel sich nicht aufthun will; so muß der etwan noch aufschiessende Hopfen sich fast ohne Stangen verfilzen, auch wenn denn späte Nachtfröste kommen, und die Hopfenkeimen beginnen aus der Erde zu kommen; so müssen selbige, weil keine unterirrdische Wärme, in Ermangelung gnugsamen Düngers, da ist, erfrieren. Dieses ist also das wahre Bild von den meisten deutschen Oertern ihren Hopfenbau, weswegen denn viele brave Leute, welche Mittel gnug dazu hätten, auch Verstand und Fleis anwenden würden, in Ermangelung der rechten Wissenschaft abgeschreckt werden, auf dem Hopfenbau zu sehen und also ausländischen Hopfen theuer kaufen und das Geld ausser Land schicken müssen. In Ansehung vor angeführter sehr erheblicher Hinderniße sollten billig Landesherrschaften dar-

darauf ein besser Augenmerk richten; allermassen die Braunahrung in den Städten und auf grossen Landgütern und Aemtern eine von den vornehmsten und nöthigsten ist, und weil, wenn schlechte Sommer fallen, da ein Scheffel Hopfen einen Thaler, auch wohl anderthalb Thaler kostet, viele tausend Thaler jährlich aus einem Fürstenthum in fremd Land geschickt, wodurch denn absolut die Brauenden zurück kommen müssen. Es wird zwar invielen Haushaltungsbüchern vom Hopfenbau gedacht. Man vergleiche aber alles und jedes, so bereits davon vorhanden ist, gegen dieses; so wird sich finden, was eine Erfahrungsoeconomie gegen eine Theorie vor einen Unterscheid machet. Damit ich mich aber in Ansehen aller Wortfechter Einwürfen, mit Sturmhaube und Harnisch versehe, wenn, wie oben bereits erwehnt, gesagt werden wollte, das Clima wäre nicht aller Orten tauglich zum Hopfenbau, auch nicht das Erdreich; so wollen wir also denselben anrathen. Erstlich sich nach Bitterfeld und Kemberg in der Lausnitz zu verfügen und allda den ganzen Hopfenbau zu untersuchen. Da, sage ich, wird ziemlicher Fleis und Verstand gebraucht. Vor das andere sollen selbige nach Böhmen gehen, da wird sich ergeben, daß noch besser damit umgegangen und jährlich für mehr als eine Tonne Goldes Hopfen verkauft werden kann. Vor das dritte sollen dieselben bey Garleben in der alten Mark den Hopfenbau beaugenscheinigen, und die Gegend und alle oeconomische Nutzungen dabey genau einsehen, auch wie viel auf einem Morgen an Scheffeln jährlich gebauet, und wie viel von dort an andere Orte geschaft wird. Viertens sollen selbige noch einige Meilen weiter in die Perlenbergische Gegend nemlich nach Lanzen gehen, da wird sich finden, daß dasige Mode alle vorigen übertrift, und daß auf einem Morgen von hundert und achzig Quadratruthen allda mehr Hopfen gebauet wird, als an manchem deutschen Orte, wo eben so guter Acker und eben so gut Clima ist, nicht auf dreyssig Morgen gebauet werden kann. Hierbey sollen selbige auch Acht haben, wie groß die Hopfenhäupter allda seyn, und was vor Farbe, ob wohl besserer Hopfen in der Welt gewünschet werden könnte? Und wenn gegen Herbst der Hopfen abgebracht, wie viele hundert Fuder hoher brauner Kohl alsdenn zwischen den Hopfen gewachsen ist, welcher nun annoch drey Monate freyen Platz zu wachsen hat. Fünftens sollen selbige um die edle Wahrheit an das Licht zu bringen sich nacher Schweden verfügen und genau erkundigen, ob vor hundert Jahren wäre Hopfen allda gebauet worden? Da sich nun ergeben wird, daß man vor diesem wenig Glauben darzu, wegen dortigen Mitternachts und kalten Climatis gehabt. Hingegen jetzo, da die Schweden alle Jahre für viele hundert tausend Thaler Hopfen aus Deutschland und den meisten von Lanzen, Garleben und dergleichen Orten bekommen; und nachdem man die Art und Weise gelernet, auch in Schweden darauf bedacht gewesen; so würde anietzo der beste und recht groß häupterich und renössier Hopfen in Menge in Schweden gebauet. Ob es gleich sehr kalt Land wäre. Es müssen aber die Hopfengärten

also

also tractiret und mittelst gnugsamen Mist so unterwärmet werden, daß die Hopfenkeimen sich erhalten können, bis die Sonne beginnet Meister zu werden. Wenn nun diese Wortfechter oder Theoretici dieses alles mit ihren Händen begriffen; so werden dieselben also ersucht, ihr theoretisches Gewehr niederzulegen, und uns also Platz zu machen, damit wir dem gemeinen Wesen zum besten nicht nur dasjenige, so hiebevor recht gut an den Brandenburgischen Orten auch in Böhmen angetroffen worden, sondern dasjenige, so uns die dreyssig bis vierzig jährige Erfahrung gelernet, zuverlässig an das Licht bringen können.

Gleichwie ein Kürbis wegen seiner langen fetten zu treibenden Ranken nicht auf dürren magern Bergen oder steinigten Orten wachsen kann, noch viel weniger kann Hopfen auf solchen Höhen, welche mager und steinig Erdreich haben, wachsen, und seine Rancken, welche von Rechtswegen zehen Ellen, ja wohl zwölf Ellen hoch sich um eine starke Stange winden und fast Fingers dicke werden sollen, austreiben und grosse Hopfenhäupter, welche fast wie ein Hünerey so groß, auch resinös und braun aussehen müssen, zeitigen. Weswegen nicht gleich viel gilt, den Hopfen anzulegen, wo man will, oder wohl gar die alberne Einbildung heget, guten tiefen schwarzgrauen Boden müßte man zu Getraide anwenden, den Hopfen könnte man auf magerm und höherm Acker bringen. Nechstdem wird auch sich niemand finden, welcher seine Hopfengärten besser, als seine gute Weitzen- oder Rockenäcker sollte gedunget haben, sondern es werden bey solchen Leuten auf einen Morgen nicht alle Jahr zwey

Fuder ja oft nicht ein Fuder auf gefahren. Bey so gestalten Sachen denn auch nichts recht fruchtbarliches gehoffet werden kann. Es darf sich auch nicht wohl ein erfahrner Mann merken lassen, wie und auf was Art solche Leute ihre Dinge zehn mal so hoch nutzen könnten; indem, weil es ihr Vater und Grosvater nicht anders gemacht, so könnte es folglich auch nicht anders gemacht werden. Die Hauptursache aber hierinn ist, daß die wenigsten Menschen reisen, und wenn auch einige gereiset, so sind selbige nicht just zu solcher Zeit an die Oerter gekommen, wenn bey diesem oder jenem Product wäre was zu sehen gewesen. Viele bekümmern sich auch um diese Dinge nicht, weil solches in ihren Gedanken nur Kleinigkeiten sind, und für den Verwalter gehören, sie aber müssen wichtigere Dinge auf Reisen profitiren, Tanzen, Fechten, und allerley Sprachen lernen. Und wenn auch alten Leuten, welche schon würklich haushalten, gesagt werden wollte, man könnte auf einem einzigen Morgen Lande alle Jahr für drey hundert und sechzig Thaler Hopfen bauen; so wird es niemand glauben, indem diese Leute oft jährlich nicht für zwölf Thaler bauen. Dahero ich vor nöthig erachte, alle diese Eräugungen allesamt anförderst aufzuführen, ansonst das gute, so gesagt werden soll, nicht erkannt und der Unterschied erwogen werden könnte. Wer sich einen einträglichen Hopfengarten anlegen will, muß absolut nahe an seinem Gehöfte einen Morgen Acker, welcher tief lieget, schwarzgrauen starken Boden hat, darzu ausmitteln, damit man alle Tage den Sommer über

öfters darnach sehen, auf die Arbeitsleute Achtung geben, auch wegen des braunen Kohls, so gegen den Herbst darinne gepflanzet wird, und wegen der so kostbaren Hopfstangen, welche oft gestohlen werden, sicher seyn kann. Insonderheit weil absolut, wenigstens von allerley Weis- und Schwarzdorn, Hanebutten, Haseln, Creutzdorn und dergleichen Strauchwerk ein lebendiger Zaun darum gemacht werden muß; so könnte die eine Seite Zaun ersparet werden, wenn dieser Hopfengarten sogleich neben dem Obst- oder Küchengarten angelegt würde. Ich sage auf solche Art, wie ich die Hopfengärten tractire, muß absolut ein Zaun herum, damit kein Schwein, kein Hun, auch kein fremder Mensch darein kann.

Im Monat September muß dieser Morgen von hundert und achtzig Quadratruthen aufs wenigste mit funfzehn vierspännichten Fudern kurzen fetten und zuvor schon gut verfaulten Mist gedünget und zehn Zoll tief durch verständige Leute untergegraben, und mit eisernen Harken fein egal geharkt werden. Weil nun zu einer Hopfenstange accurat zwey Quadratellen Platz gehören; so folget also, daß in Betracht eine Quadratruthe vier und sechzig Quadratellen hält, daß auf jede Quadratruthe zwey und dreyssig Stangen, und also auf hundert und achtzig Quadratruthen oder ein Morgen sechs und neunzig Schock starke Hopfenstangen gehören. Nachdem nun in diesem Artickel das Wohl und Weh des Hopfenbaues beruhet; so muß mittelst einer langen Schnure der Platz von hundert und achtzig Quadratruthen accurat in Winkel und in ein accurates Gevierte geschnieret werden, es sey nun ein länglicht oder ein accurates Quadrat. Dann müssen hieraus accurat die Queer des Landes mit der Schnure die Linien abgemessen und so viele kleine Vierecke formiret werden, daß deren Zahl just sechs und neunzig Schock werden, welches alles mit drey Finger breit tiefer Vorstreichung in die Erde mit einem spitzigen Eisen oder Stock wohl angemerket werden muß, so daß ein jedes zwey Quadratruthenellen haltendes Gevierte deutlich gesehen werden kann. Hiernächst muß man sich auf der Nachbarschaft oder wo es auch sonst vor Geld zu zwingen ist, nach einigen Säckgen voll Hopfenfächsern umsehen, das sind Hopfenwurzeln, welche länglich in der Erde fast wie die Weinrebenfächser beschaffen, jedoch ganz dünne und fäsericht sind, deren Anzahl wenigstens acht hundert Schock seyn müssen, mit dem Beding nicht nur solche taube und dünne Fäser, sondern ächte aufrichtige frische viele Knospen und so genannte Augen habende Fächser. Dieses muß aber absolut gleich nach Michael besorget seyn.

Um Michael oder gleich darnach wird in jedes solches kleine Viereck, so just zwey Quadratellen in sich fasset, just in die Mitten ein Stöcklein gestochen, so nur klein Fingers Dicke und wenigstens eine gute halbe Elle lang ist. Dieses ist nun das Zeichen, wo die Hopfenstange auf das Frühjahr zustehen kommt. So bald nun diese Stöcklein accurat abgetheilter massen gestochen sind, wird sechs Zoll weit um das gestochene Stöcklein herum mit einem scharfen spitzigen Holze oder Eisen ein runder Ringelgraben eine Hand breit

breit und fünf Zoll tief gemacht, und in jeden solchen Ringelgraben, so um den gesteckten Stock sechs Zoll weit davon herumgehet, wenigstens acht bis zehen solche Hopfenfächser geleget, doch so, daß jederzeit die Knospen oder so genannten Augen, welche eine Neigung zum Wachsthum über sich zeigen, oben kommen. Dann wird ein paar Hand hoch Erde wiederum darüber gescharret und den Augenblick ohne Verrückung des in die Mitte gesteckten Stocks, wo nemlich die Fächser hingeleget worden, mit den Füssen dichte niedergetreten, damit die Fächser so gleich von dem frischen Erdrich wohl umfasset werden. Mit dieser Pflanzung wird also stark durch sehr viele verständige Leute angehalten, bis die sechs und fünfzig Schock Stöcklein jedes rings herum mit acht bis zehen Hopfenfächsern belegt sind. In diesem Zustande bleibet demnach dieser gepflanzte Morgen Hopfengarten liegen bis gegen das Frühjahr. Im Monat Merz fänget der Hopfen an zu keimen, da denn die so genannten Hopfenschüslein accurat wie dünner junger Sparges beginnen aus der Erde zu gucken. Nun ist wohl acht zu geben, daß nicht ruchlose Leute diese jungen Schößlingen ausstechen. So bald aber selbige nur in ihren Ringel herum sich ein Zoll hoch aus der Erde zeigen; so müssen mit allem Fleis etliche recht starke Männer mit einem so genannten Pfahleisen zwischen die gemachten Ringel treten, mit Vorsicht das im Herbst gesetzte Stöcklein ausziehen, und nicht alleine mit dem Pfahleisen ein Loch ein Fuß tief einstossen, sondern es muß auch ein andrer Mann, welcher hinter diesen hergehet, so gleich eine starke Hopfenstange, welche wenigstens als ein starker Mannsarm dicke und zwölf Ellen lang, hinein stossen, und ohne Verletzung der Hopfensprößlinge mit den Pfahleisen die Erde fein veste um die Stange herum stossen lassen, damit die Stangen ja rechs gerade zu stehen kommen, ansonst es häslich aussiehet. Nur rathe ich wohlmeinend an, daß man recht starcke Stangen erwähle, ansonst bey sich eräugenden Sturmwinde, wegen Schwere der so vielen Hopfenranken, die Stangen brechen, auch ausserdem, wenn selbige so dünne seyn, fast alle Jahre neue angeschaft werden müssen.

So bald nun die jungen aufgewachsenen Hopfenranken über ein Fus hoch aus der Erde gewachsen, ist es Zeit, daß viele verständige Weiber und Männer mit Vorsicht zwischen den Hopfenstangen hindurch gehen, und alle die von einem Ringel ausgewachsene junge Hopfenranken mit etwa fünf Hälmer langen eine Nacht eingeweichten Rockenstroh ganz leise und behutsam an die Stange binden. Es muß aber nicht vester angezogen werden, als daß nur die jungen Ranken mit dem Strohseile angewiesen werden, damit solche sich um die Stange desto ehender anlegen, umwinden, daran fort wachsen und nicht so herum lodern. Acht bis vierzehen Tage darnach müssen diejenigen Ranken, so ausweichen wollen, untergestochen werden, damit selbige sich nicht gewöhnen herunter zu hangen. Als nun diese Arbeit mit diesem ganzen Morgen zu Ende, und der Hopfen, wie man zusagen pfleget, gehestet ist; so wird sich nicht allein zeigen, daß wegen der Jahreszeit sich vieles Unkraut hervorthut,

sondern auch die Eigenschaft des Hopfens es also haben will, daß der Hopfen behackt werde. Weswegen denn so gleich mit Macht darinn angefangen werden kann. Es werden demnach recht verständige Leute dazu erwählet, welche absolut dahin anzuweisen, daß nemlich, wo die Ranken aus der Erde gekommen, allda just eine viertel Elle tief die Wurzeln lägen, welche also nicht berührt werden, sondern es muß eine gute Spanne weit von dem Ringelgarben, oder noch deutlicher zusagen von der Gränze des zwey Ellen haltenden Quadrats angefangen werden, die Erde mit einer breiten Hacke nach der Stange zu hinauf zu ziehen, so daß dieses Quadrat, so zwey Quadratellen in sich hält, wie ein runder Hügel oder Berg werde, und daß also, wenn dieses durchgehends so fertig, die um die nunmehro kleinen Hopfenberge gehende Graben ein Fus tiefer, als die Spitze oder Rundung des Berges, wo die Stange steckt. Jedoch darf keine Hopfenwurzel oder Fächser bey Aufziehung der Erde verletzet werden: Dieses alles kann den Arbeitsleuten in einer viertel Stunde vorgewiesen werden. Jedoch ist fast stündlich darnach zusehen, ob es auch diese Leute recht machen: sintemal die Unkosten groß sind, und die Hofnung des wieder Einkommens noch grösser, weswegen man in der That darauf acht zu geben hat, damit alles richtig veranstaltet werde.

In diesem May Monate müssen nun im Küchengarten etliche ansehnliche gedüngete Beete Acker mit Braunkohlpflanzensaamen besäet werden, welche um den ersten August auch wohl um Jacobi zu pflanzen tauglich werden. Vor allen Dingen ist dieses nicht zu vergessen, weil es ein Hauptpunct ist. Ob nun zwar die mit Strohhälmen an die Hopfenstangen geheftete Ranken nunmehro, wenn der Hopfen behackt ist, schon ziemlich hoch sich um die Stangen hinauf wachsend gewunden, so wird sich doch ergeben, daß wegen der so guten Zurichtung des Ackers die gelegten Hopfenfächser sich vortreflich bekraftet haben und durch den aufgehackten Berg annoch viel junge Keimen austreiben werden. Weil aber selbigen absolut nicht der Wille zum weitern Auswachs gelassen werden darf, indem in Ansehung der Jahreszeit doch kein Tragen davon zu hoffen stehet, auch durch deren unnützen Wachsthum den grossen tragenden Ranken die Nahrung genommen wird; so muß man geschwind einige Weibsleute beordern, diese jungen Aufschößlinge gerade über der Erde mit einem sehr scharfen Messer abzuschneiden, damit nicht etwan durch ungebührliches Abreissen den Fächsern Schade zugefüget werde. Wenn nun dieses Loden abschneiden auch vorbey ist; so wird sich das Unkraut allgemach wieder einstellen. Derowegen wird solches von einigen Weibern allesamt mit der Wurzel ausgezogen und für das Vieh nach Hause getragen, damit die völlig Ackerskraft den Hopfenranken zu statten komme. Im Monat Julius wird sich zeigen, daß die Blätter an den Hopfenranken ganz harzig, fett und klebricht und noch einmal so groß, als andrer Leute ihre sind. Nächstdem werden die Hopfenranken fast Fingers Dicke in grosser Anzahl jede Stange bis an die oberste Spitze umwunden haben und in gesegnetem Flor stehen.

hen. Hierauf ist es hohe Zeit, daß einige Weiber mit einer scharfen Scheere zwischen alle Reihen fürsichtiglich, so hoch selbige reichen können, von der Erde an die gelben Blätter, und zwar nicht nahe an den Ranken, sondern an den Blättern abschneiden. Dieses heisset man Bladen und dienet dazu, daß die Sonne auf die Erde kommen und also treiben helfen kann. Ich sage, dieses Bladen muß mit Fleis und Vorsicht geschehen. Zu Ende des Julii Monats wird das Bladen völlig vorbey seyn und sich im Küchengarten äussern, daß die braunen Kohlpflanzen ihre Grösse erreichet haben. Derowegen denn wenigstens sechs bis acht Personen just zu solcher Zeit, wenn es geregnet hat, da die Löcher desto besser stehen, einen Tragekorb voll Pflanzen nach dem andern ausziehen, sich in den Hopfengarten, einige davon alles sich wieder eingefundene Unkraut mit Fleis ausjäten und herausschaffen, einige aber mit einem spitzigen dicken Stock Löcher zwischen die Hopfenreyhen an die Ufer der Hopfenberglein herum machen, und zwar jederzeit einen Fus breit von einander, etliche Weiber aber einen Arm Pflanzen in dem einen Arm haben, und mit der rechten Hand allezeit in ein solch Loch eine braune Kohlpflanze stecken. Zwey Weiber aber gehen hinter selbigen her und drucken nicht alleine die Löcher mit Erde zu, sondern machen mit beyden Händen ein Häuflein Erde um die Pflanzen herum, daß nur die Blätter oben hervor gucken. Wenn nun der ganze Hopfengarten von einem Morgen auf diese Art mit braunen Kohlpflanzen bestecket ist, so hat der Hauswirth sein dic cur hic zur Gnüge beobachtet, und kann sich vest darauf verlassen, daß das alte Sprüchwort: Wie man es treibet so gehts, seine Erfüllung unter göttlichem Seegen erreichen wird. Nun ist nichts mehr nöthig als scharfe Aufsicht, damit keine vier auch keine zweyfüssige Thiere in diesen Hopfengarten kommen.

Im Monat September beginnet sich der Hopfen zu färben. Dahero man wohl acht zu haben, daß so bald die Häupter, so bishero grün ausgesehen, gelbbräunlich werden, und wenn man sechs bis acht Stück in einer Hand veste zusammen drückt, fett und klebricht zusammenbacken, aromatisch und sehr stark riechen; als denn ist es Gottlob gerathen, und müssen zu dem Ende etliche Personen im trocknen Wetter mit sehr scharfen krummen Gärtner Kneifen alle Hopfenranken acht Zoll hoch über der Erde auf einen Schnitt jede Ranke, welche doch unter an der Erde mit der linken Hand gehalten werden muß, abschneiden, damit nicht durch ungebührlich Reissen die Fächser Schaden leiden. Hinter diesen gehen einige Männer her, welche durch vorsichtig und vernünftig Biegen und mit Anlegung der Schulter die Stangen mit samt den umgewundenen Hopfenranken aus der Erde ziehen und ohne Verletz, oder Zertretung des braunen Kohls solche heraus auf einen leeren Platz tragen. Da denn wieder ein paar Männer stehen, wo einer die Ranken am dicken Orte hält, und der andere die Stangen heraus ziehet. Sollte an einigen Stangen, wo etwan ein Ast oder eine Krümmung, auch wohl öfters die so sehr veste Umwindung das baldige Ausziehen verhindern wollen; so ist erlaubt die Ranken an selbigem

Orte einmal zu durchschneiden, damit es desto hurtiger gehe. Immittelst müssen die Knechte mit einem grossen Heuwagen bereit seyn, die Hopfenranken in Bund binden, aufladen, und nach Hause fahren. Mit dieser Hopfenernte ist, weil zu solcher Zeit der Regen nicht rar ist, sehr zueilen, damit ja der Hopfen nicht naß hineinkomme; sintemalen bey solcher Menge Hopfen nicht Böden gnug da seyn würden; den abgepflockten nassen Hopfen eilends zu trocknen. Es verlieret auch ein solcher nach dem Abnehmen nas gewordner Hopfe gleich seine schöne gelbbraun glänzede Farbe, wird sehr gerne dummlich, und will so dann von niemanden gekauft werden; daher erfordert dieser Articul Fleis und Vorsicht. Ist der Hopfen zu Hause in ein räumlich trocken Gebäude, es sey nun wo es sey, gebracht, so werden von der ganzen Nachbarschaft alle alte Weiber, Männer und Kinder zusammen gehohlet und mit einem Trinckgeld ermuntert, die Hopfenhäupter allesamt fürsichtiglich und dergestalt reinlich abzupflocken, daß nicht ein einziges Häuptgen an den Ranken bleibet, es darf auch nicht ein einziges grünes Blat mit unter den Hopfen gepflocket werden; denn damit versündiget man sich nicht nur bey dem Verkauf, indem alles Bier davon parsch wird, sondern verschlägt sich auch alle Kundschaft. Da auch ein recht wohl gerathener reiffer gros häupterichter rein gepflockter Hopfen allezeit ein bis zwey Groschen für einem Scheffel theurer bezahlet wird, als unreiffer liederlicher mit der Helfte Blätter versehener Hopfen; so haben wir folglich mehr Nutzen und mehr Ehre. Es wird aber der Hopfen allesamt in grosse Trage korbe gepflocket, auf ganz von Staub reine gekehrte Boden getragen, und nicht höher als ohngefehr zwey Fus hoch geschüttet, alle Fenster und Löcher, wenn es nicht regnet, aufgemacht und alle Tage einmal mit Vorsicht umgeschippt. Wenn nun sämtlicher Hopfen eingeerntet, reine abgepflockt, auf die trocknen Böden gebracht, öfters umgeschippt, die Fenster vor Einregnen wohl verwahrt, auch die Hopfenranken in veste Bündlein gebunden, und unter alte Schuppen ins trockne gebracht sind, damit selbige im Winter zum Feuer anmachen in die Kachelöfen recht diensam gebraucht werden können; so müssen die Hopfenstangen auf einen leeren Platze im Garten auf runde grosse Hauffen die Spitzen oben gestellet werden, damit selbige nicht auf der Erde so unordentlich liegen bleiben und verstocken; denn selbige kosten Geld.

Weil der braune Kohl nunmehro die Herrschaft im Hopfengarten und also die Nahrung alleine hat, und zu solcher Jahreszeit am besten wächset; so wird sich ergeben, daß um Martini der ganze Hopfengarten mit braunen Kohl ganz blaulich überzogen sey und der allerklügste durch oder vorbey reisende Fremde wird nicht glauben, daß allda ein Hopfengarten. Immittelst will ich jederzeit die Gewähr leisten, daß, wenn man zwischen Martini und Weihnachten recht Oeconomisch mit dem Verkauf verfähret, dieser braune Kohl alles Tagelohn, so den Sommer auf den Hopfengarten gewendet worden, bezahlen wird. Und daß also der Eigenthumsherr seinen völligen Hopfenseegen GOtt und seiner Geschicklichkeit zu zuschreiben und zum Profit hat.

Nach

Nach Weihnachten, oder wann der Braunkohl völlig ab ist, noch vor Weihnachten, muß alle Jahre auf diesen Morgen Hopfengarten Acker vor ein hundert und achtzig Quadratruthen fünf starke Fuder Mist gefahren, und jederzeit kurzer verfaulter Mist, worinne nicht viel Stroh ist, ausgemittelt, von jeden Hopfenberge zuvor nur eine Hand hoch Erde oben herum abgekratzt und auf die Stellen etliche grosse Schippen voll Mist geworfen werden, bis im Monat März, wenn das Wetter tauglich ist. Alsdenn müssen in Zeiten alle Hopfenstangen wiederum an ihre Oerter in die Mitte der Berge mit dem Pfahleisen recht veste gestellet, auch der Zaun herum um diese Jahreszeit geheftet, mit Stangen auf den Seiten versehen und im Stande erhalten werden. Bey solchem Verfahren wird in wenig Zeit der Hopfen noch viel dichter, stärker und hurtiger austreiben, und die Stangen so voll machen, daß sich selbige biegen möchten. Nur muß nach der Zeit, wenn die ausgeschossene Hopfenranken geheftet und über Ellens lang um die Stange gewunden sind, das Behacken auch alle Jahre so fort mit Vorsicht geschehen, ingleichen auch nach der Hackezeit das späte heraus geschossne junge Loden abschneiden nicht vergessen, auch das Braunkohlpflzen - Saamen Säen nicht unterlassen werden. Dann wird GOtt allezeit Seegen geben. Wann nun der abgepflückte Hopfen, wovon oben ist gesagt worden, auf räumlichen Böden getrocknet ist, muß von dem Vorrathe so viel, als man alle Jahre selbst in seinen Brauwesen zu verbrauchen gedenket, doppelt abgemessen werden, um jederzeit auf einige Jahre Vorrath zu haben, selbigen aber auf die Art, wie wir in dem Theile, da die Rede von Bierbrauen und Malzmachen gewesen, deutlich angewiesen, mittelst einpressen zu erhalten. Den völligen Ueberschuß aber, wenn die Preise gut sind, so gleich verkaufen, und was nicht so bald verkauft werden kann, in ganz enge Kammern feste zusammen bringen und vor der Luft verwahren.

Wenn nun jedes vorbeschriebener massen behandelt worden, und just der Hopfen zur selbigen Zeit sehr wohlfeil ist, das ist für einen Brandenburger Scheffel sechs Groschen; so wird sich dennoch finden, daß die hundert und achtzig Quadratruthen oder der eine Morgen Land für drey hundert und sechzig Thaler Hopfen erzielet, welches niemalen fehlen wird, und daß der braune Kohl, weil auf jedem Hopfenhügel acht Stauden gestanden, so viel einträget, alle jährlichen Unkosten bey diesen Morgen Hopfengarten zu tilgen. Sintemalen eine jede Quadratruthe vier und sechszig Quadratellen in sich fasset, und solche Quadratellen sind zu jeder Hopfenstange oder kleinen Hopfenhügel gewidmet. Wenn nun diese kleinen Hopfenhügel, so zwey Quadratellen in sich halten, gezehlet werden, so muß die Zahl auf fünf tausend sieben hundert und sechszig Stangen oder Hopfenhügel herauskommen. Ob nun zwar in guten Jahren auf jeden solchen Hügel von zehen bis zwanzig Ranken an einer Stange ein halber Scheffel Hopfen wächset, weil die Stangen von unten bis oben voll Häupter hangen; so will doch allhier von jeden Hopfenhügel oder solchen grossen Stange nur ein Viertel von Brandenburger Scheffel, das sind vier

kleine Metzen rechnen. Ein Scheffel Hopfen kostet in wohlfeilesten Zeiten sechs Groschen, folglich dieses Viertel ein Groschen und sechs Pfennige macht von fünf tausend sieben hundert und sechszig Stangen oder Hopfenhügel von zwey Quadratellen drey hundert und sechzig Thalr. Hieran darf nun niemand zweifeln, und wem die Summa zu hoch scheinet, aptire in seinem Küchengarten ein Quadrat von zwey Ellen, dünge solches recht stark alle Jahre, lege vorbeschiebener massen zehen taugliche Fächser um Michael, und verfahre, wie gesagt ist; so will ich davor gut seyn, wenn anders der Boden gut, und der Garten Sonne hat, es muß an dieser einzigen Stange auf diesen zwey Ellen breiten grossen Hügeln ein halber Scheffel Hopfen wachsen. Und ob ich gleich zu unterschiedenen malen gesehen, daß von einer solchen zehen Ellen langen Stange, woran zwölf bis achtzehen Ranken gewunden gewesen, drey Viertel Scheffel Hopfen ist abgepflückt worden; so will doch nichts davon erwehnen, sondern nur das Viertel, so zuverläßig ist, rechnen.

Was die **Erhaltung und Verwahrung des Hopfens** anbelangt, so wird aller Orten in Deutschland von einfältigen Brauleuten der Hopfen nur auf dem Boden verwahret; von denen aber, so da klug seyn wollen, in eigenen Hopfenkammern aufbehalten. Diese Hopfenkammer wird in dem obern Theile eines Gebäudes angebracht, und aller Orten genau vermachet, damit weder Wetter noch Wind dazu kommen, und an dem Hopfen Schaden und Nachtheil verursachen könne. Oder man richtet an statt dieser an dergleichen Orte einen Hopfenkasten an, der folgender Gestalt bequem gemacht werden kan: Man lasse Tab. IV. Fig. 7 einen hohen, geraumen und nach erforderenden Umständen proportionirlichen grossen langen Kasten verfertigen, dessen Decke beweglich, darbey aber in den inneren Raum des Kastens sehr genau und scharf passend zugerichtet, zu oberst hingegen an den Enden mit Handhaben versehen seyn muß. Die Ecken dieses Kastens bestehen aus vier standhaften vesten Säulen, und die beyden schmahlen Seiten sind, um die Dicke des Deckels, und noch darüber etwas kürzer als die langen Seiten, auch darzu, gleichwie der Deckel, dergestalt beweglich, daß sie sich auf den Boden und zwischen den zwey längsten Seitenwänden ganz gedrange hin und her schieben lassen, ingleichen können diese zum Ueberfluß noch in der Mitte mit einem bis unten an Boden gehenden viereckigen Schubthürlein versehen seyn. Wenn nun dergleichen Kasten mit Hopfen angefüllet und wohl eingedruckt voll, kann man solchen darinnen, vermittelst des Deckels nicht nur in diesem derben guten Stande erhalten, sondern auch auf bedürfenden Fall durch das Thürlein, wenn es aufgeschoben, so viel als dessen nöthig, bequem davon heraus nehmen. Wird aber hiedurch hinter der Thür ein ziemlich merklicher Raum leer gemacht, so schiebet man nur die Seite mit dem gedachten Thürlein weiter hinein, und drücket sie vermittelst ein paar Steiflein Holz, die man an die Ecken des Kastens, und an erwehnte bewegliche Seite stark anstemmet, wiederum an den übrigen eingedruckten Hopfen, den

Deckel

Deckel aber schiebet man um so viel weiter, als die gedachte Seite hinein gedrücket worden, so kan bey erster Bedürfniß von dem verwahrten Hopfen gar bequem eine Parthey wieder herausgenommen, und damit so lange auf beschriebene Art fortgefahren werden, bis der sämtliche Hopfen verthan. Wollte man nun, ehe der Kasten ganz geleeret, solchen gerne wieder mit neuen Hopfen anfüllen, darf man nur die hinein geschobene Seite zurück bis an das Ende ziehen, den leeren Raum damit voll drücken, auch mit dem Deckel gehörig verwahren, dargegen aber bey nähestem Gebrauch die andere kurze Seitenwand eröffnen, und auf gleiche Weise mit dieser verfahren, wie mit der vorhergehenden, so kann ein sorgfältiger Hauswirth immer einen guten Vorrath bey der Hand haben, und sich dessen mit grossem Vortheil bedienen kann. Nachdem aber unter allen Vegetabilibus die beywohnenden Kräfte von der Luft nicht so leicht als bey dem Hopfen ausgezogen werden können, weil selbiger meistentheils aus einem harzigten flüchtigen Salz bestehet; so ist bekannt, daß der Hopfen, so frey auf einem Boden gelegen, das dritte Jahr von Kräften so leer als Spreu ist, und denen Brauleuten oft das Concept verrückt. Ohnerachtet nun die Engländer und Schweden bereits hundert und mehr Jahre her in Braunschweig, Garleben und Lenzen ohnweit Perlenberg jährlich bey wohlfeilen Preise viele tausend Scheffel Hopfen in Ballen pressen lassen und erhandeln, um wann Mißjahre und theure Preise folgen, Vorrath zu haben: so bleiben doch die Teutschen Michels Staarblind,

und bezahlen öfters, wie ich Anno 1743. gesehen, den Scheffel vor fünf bis sechs Groschen, Anno 1745. aber vor einen Thaler zwanzig Groschen, ja an vielen Orten jeden Scheffel vor zwey Thaler: Ob auch gleich die Engländer damalen, um Profit zu machen, noch aus Erbarmniß viele tausend Centner eingepreßten Hopfen über Hamburg wieder heraus gesendet, so bleibet es doch bey der Deutschen Leier. Da nun sich in England und Schweden Kaufleute finden, so vor funfzig tausend Thaler Hopfen von zehen bis zwanzig Jahren alt liegen, und keine Sorge haben, er mag alt oder neue seyn, weil die Qualität nicht vergehen kann, und ich meines Orts in meiner Jugend viel grosse Partheyen selbst einballiren helfen, und dorthin spediret; so wollen wir diese weise Lehren, und als eine Grundregel annehmen. Wenn nun der Hopfen nicht alle Jahr geräth, und daher oft um das vierte Theil theurer wird; so müssen wir in guten bey dem wohlfeilesten Preise jederzeit, wann gleich noch Vorrath vorhanden ist, dennoch eine gute Parthey fein reifen, in langen und starken Häuptern, gelbbraunen und harzigten Hopfen einkaufen. Ich sage die Köpfe müssen fast Fingers lang, gelbbraun und so fett seyn, daß, wenn man eine Hand voll zusammen drücket, alles wie pechigt zusammen bleibet. Es darf auch nicht ein Blatt von den grünen Rankenblättern darunter seyn. Hiernächst wird von vier Zoll dicken eichenen Bohlen oder Dielen ein viereckigter Zargen ohne Boden zwey Ellen ins Gevierte breit und hoch mit Riegeln gemacht, worein von grober Packleinwand accurat viereckigte Säcke

mit

mit Bindfaden genehet, gefertiget und allezeit angeklammert, und denn mit diesem Schragen unter eine grosse Presse gestellet werden. Dieser Sack wird voll Hopfen geschüttet, eine so grosse viereckigte Bohlenplatte darauf geleget, zugepresset, so bleibet auf dem Boden nur Fingers dicke Hopfen, damit wird fortgefahren, bis der Sack voll ist. Dann wird der Sack zugenehet, der Schragen abgenommen, und so fortgefahren. Diese Ballen Hopfen werden nur auf dem Boden auf einander geleget, und bis zum Verbrauch aufgehoben, und können also funfzig Scheffel Hopfen in solchen kleinen Ballen gepresset werden. Auf solche Art bleibet der Hopfen bey seiner Güte, und wann selbiger funfzig Jahr alt würde. Wann nun von solchen Hopfen gebrauet werden soll; so ist bekannt, daß ein Scheffel Hopfen sechs Pfund wieget. Als nun zum Exempel zu einem Brauen zwölf Scheffel nöthig wären, so wird ein solcher Ballen an einer Ecke aufgemachet, und mit einem scharfen Beile, indem kein Hopfenblatt mehr zu sehen, sondern sich diese Masse wie brauner Pech hauen lässet, zwey und siebenzig Pfund abgehauen, und in der Braupfanne, wie anderer Hopfen tractiret. Wer davon etwas in den Mund nimmt, wird sich über die Kraft und Delicatesse wundern, das Bier wird besser, und der Eigner hat jederzeit wohlfeilen Hopfen.

Hopfenbau, s. Hopfen.

Hopfengarten, s. Hopfen.

Hopfenkammer, **Hopfenkasten**, s. Hopfen.

Hopfensalat, s. Hopfen.

Horniß, ist ein fliegendes Ungeziefer, so an Gestalt den Wespen und Hummeln nicht ungleich, an Grösse aber weit überlegen, und so schädlich, daß nach dem Sprüchwort 7 oder 9 derselben ein Pferd tödten können. Denn Bienen sind sie sonderlich gefährlich. Darum man ihnen bey Nacht oder Regenzeit nachspüren, und sie mit Feuer oder heissem Wasser zu vertilgen trachten muß. Sie nisten, wie die Wespen, hängen ihr Gebäude an die Wände und Dächer; doch wohnen sie meistentheils in holen Bäumen, und ledigen Beuten, woraus sie die Bienen vertrieben haben. Wenn sie in einem holen Baum sind, so ziehe man einen Wisch Werk durch Pech, wickle solches in ander Werg, verstopfe damit Morgens früh ihr Loch, und zünde es an, so lodert das Werk zwar bald hinweg, das gepichte aber bleibet vor dem Loch kleben, und denen, so durchwischen wollen, kann man leicht den Rest geben. Haben sie das Nest in einem Gebäude, dazu man mit Feuer nicht nahen darf, so stecke man Leimspindeln vor ihr Loch, und bestreiche es mit Honig. Wenn ein Mensch von einer Hornisse gestochen wird, so reibe er den Ort sogleich mit Erde, so denn fange er etliche Fliegen, und zerdrücke sie auf dem Stich. Ist aber ein Vieh gestochen, so zerreibe man Bleyweiß mit Wasser, und bestreiche den Stich damit.

Hornkluft, ist ein Gebrechen, deme sowohl Pferde, Esel und Maulthiere, als Ochsen und Kühe unterworfen sind, und bestehet solches darinnen, wenn bey denen erstern die Hüfe, bey denen letztern aber die Klauen von einander reissen und aufspalten. Wenn ein Pferd rc. eine Hornkluft hat, es

seye durchaus oder halb, so räumet sie sauber aus, und schabets mit einem Messer zu beyden Seiten, damit sie gar frisch verneuert werde, so nimmet sie die Salbe desto eher an, heilet auch geschwinder, doch verhütet so viel möglich, daß sie nicht blutend gemacht werde: Sodenn nehmet Bocksunschlitt, Zucker, Terpentin, weis Harz von den Tannen, neues Wachs, guten Fürniß und Baumoel, eines so viel, als des andern, nachdem ihr viel oder wenig haben wollet, lasset es in einer Pfanne bey einem Feuer unter einander zergehen, und wiederum kalt werden: streichet davon in die geräumte und gesäuberte Hornkluft, so viel ihr darein bringen könnet, lasset das Pferd drey oder vier Tage lang, auch wo es seyn kann, noch länger stehen, wo aber nicht, und es muß geritten werden, oder sonst Dienste thun, so saubert die Kluft jedesmal wieder aus, und streichet alsdenn die Salbe von neuen aufs beste, als ihr könnet, hinein, wiederholet es auch so oftmahl, als es heraus fället. Oder: machet den beschädigten Huf mit einem Messer reine, und schmieret solchen mit gestossenem Huflattich (Kraut und Wurzel unter einander), mit altem Schmeer vermenget, und wiederholet solches, so oft er trucken worden; oder: Nehmet ein Viertelpfund neu Wachs, eben so viel gelb Tonnenpech, etwan vor einen Groschen Terpentin, Bocksunschlitt oder rein Schmeer ein Viertelpfund und drey oder vier Zwiebeln klein gehackt, lasset es mit und unter einander in einem Tiegel wohl zergehen, und schmieret, wenn es kalt worden, den schadhaften Huf damit, welches den Schaden nicht nur bald heilen, sondern auch den Huf gewaltig wachsend machen wird. Oder: Räumet erstlich den Koth und Unflat aus der Hornkluft, tritt aber das Leben heraus, so treibet es wieder zurücke mit dieser Salbe: Man nimmt ein Loth Grünspan, ein halb Loth Quecksilber, und von drey Eyern das Weisse, machet es zu einer Salbe, und leget es darauf; wenn das Leben wieder hinein getreten, so braucht man diese Salbe: Nehmet Honig ein Viertelpfund, sechs Loth Alaun, drey Loth Grünspan, und ein Loth Terpentin, thut alles zusammen in einen neuen Topf, und kocht es gar wohl, rühret es auch währender Zeit immer herum, daß es nicht überlaufe, und schmieret endlich diese Salbe auf die Hornkluft und bindet es mit Werk zu; die Salbe muß man auch mit einem heissen Eisen einbrennen. Oder nehmet gestampften Hirsen, ein Stück Hirschunschlitt, und das Weisse von einem Ey, siedet es in Wasser wohl, bis es wird, wie ein Brey, streichets auf ein Tuch, und bindet es dem Rosse fein warm über den Fuß, daran der Spalt, oder die Kluft ist, und thut es alle Tage einmal, so lange bis der Spalt wieder zusammen heilet. Oder siedet Roggen in Wasser, so lange bis ein Brey daraus werde, bindet es mit einem Leder heiß über den Hornspalt, das weichet das Horn und ziehets wieder zusammen. Wenn die Ochsen oder Kühe dergleichen Schaden an ihren Klauen bekommen, so muß man ihnen dieselben zuvor mit Salz, Oel und Weinessig unter einander vermischet wohl bähen, darnach alt Schmalz in neuen Pech oder Harz zerlassen, und darüber schlagen. Oder man

schmie-

schmieret ihnen das Geleich oder Gelenke unten am Fuß fünf oder sechs Tage nach einander wohl damit, so erweichet und ermildert er das Horn, und nimmt die Schrunden hinweg.

Hornsalbe, ist ein Stück der Roßarzney, womit so wohl allerley Hornmängel und Hufschäden geheilet, als auch die Hüfe in gutem Stand erhalten werden. Man nimmt Terpentin, Wagenschmiere, gut Leinoel, Klauenschmalz, Honig, Zucker, Saiffe, Hirsch- oder Bocksunschlitt, eines so viel als das andere, halb so viel Wachs, läßt es fein gemach mit einander zergehen, rühret es um, und läßt es wieder erkalten. Hiemit werden dem Roß die Hufse alle Wochen zweymal geschmieret, und mit einem warmen Eisen gerieben. Eine trefliche und bewährte Hornsalbe, welche nicht allein den Huf schön und gut erhält, und wohl wachsen macht, sondern auch Rapffen (Rappen), Maucken, Warzen und dergleichen Gewächse vertreibet, ist diese: Nimm Honig, Leinoel, Lohroel, jedes zwey Loth, altes Schmeer ein Pfund, Wachs und Unschlitt, jedes ein Viertelpfund, Fichtenpech ein Pfund, Schwefel und Grünspan, jedes ein Loth, Scherrüben (Stech- oder Steckrüben), ein halb Pfund, und der schwarzen und rothen grossen Schnecken gleich so viel, als alle diese Stücke wägen, die laß im Majo und Junio nach und nach in einen sonderlichen Topf einsammlen, und allezeit, nachdem ihrer viele oder wenig, mit Salz überstreuen, so wird eine Salbe daraus; hernach laß dieselbe und die andern weichen Stücke gelinde mit einander aufsieden; die harten zerstosse und streue sie unter dem Sieden darunter, rühre es immerdar, und wenn es aufgesotten, so lasse es erkalten, und hebe es zum Gebrauch auf. Item: Nimm ein halb Pfund Wachs, und so viel Hirschunschlitt und Ochsenmark, ein Viertelpfund grüne Hollunderrinden, ein Viertelpfund grünen Sadebaum (Segel- oder Sevenbaum), vier Loth Terpentin, vier Loth Dachsenschmalz und gleich so viel weisse Zwiebeln, ein wenig weisses Mehl und Salz, und ein Loth Grünspan, koche aus diesen Stücken eine Salbe.

Hortulan, ist ein kleiner Vogel, welcher vor eine Art Emmerlinge gehalten wird, indem er demselben dem Schnabel, der Farbe und dem Geschrey oder Stimme nach sehr nahe kommt, aber um ein merkliches kleiner und schlanker ist. Er ist ausser denen an Italien stossenden Provinzen nicht sehr bekannt. Nachdem nun die Italiäner, und insbesondere die Venetianer mit ihren fetten Hortulans sich sehr kraus machen und einen Gulden vor das Stück in Fäßlein, worüber Schmalz Butter gegossen ist, heraus nach Deutschland an die grossen Höfe schicken; als hat man dasiger Gegend wahrgenommen, daß die Hortulans just in Feldern denjenigen Fras suchen und lieben, auch denen Bauren auf die Höfe fliegen, als allhier in Deutschland Winterszeit unsere gelben Hämmerlinge, Goldhammer oder Grünschlinge, ingleichen Quäcker, Schwunsche oder Grünlinge, Finken auch in Preussen, Lithauen und Curland die weiß bunten Schneevögel, welches allesamt sogenannte Hafervögel und accurat von der Eigenschaft und Natur, wie die Hortulans,

seyn,

seyn, und gleich wie unsere teutsche Havervögel in die Hafer, Hirsen und Hanfaecker fallen, so fallen auch in Italien die Hortulans in solche Felder: Zu welchem Ende dann die Sache durch Erfahrungen dahin gedeyen, daß alle oberwehnte teutsche Havervögel mittelst hinlänglicher Wissenschaft eben so fett und so delicat als Hortulans gemacht werden können: Und als beym Vogelstrich zu Herbstzeit auch früh Jahrezeit beym Rückstrich nicht weniger im Winter auf dem Schnee etliche tausend Stücke dergleichen Vögel gefangen können werden, so wollen wir zu dem Ende das gute Kunststück bearbeiten, auch nochmalen experimentiren, und zwar wann die Fangezeit ist, werden eine Menge gemeldeter Vögel gefangen und in eine recht grosse Kammer, worin viel dürre Reißholz rings herum gestellet ist, geworfen, darinn selbigen weiter nichts als Wasser und Hafer gegegen werden darf, hierbey lassen sich diese Vögel ein ganzes Jahr hindurch halten. Wann um Ostern und Pfingsten herum, zu welcher Zeit alle Vögel rar sind, hiervon welche fett gemacht werden sollen, so stellt man ein oder zwey dutzend ganz kleine hölzerne Vogelbauer, worin sonst die Kinder Zeisige zu stellen pflegen, in eine Kammer in die Reyhe, hänget vor jeden Bauer ein Freßtröglein und Saufgläßgen, damit der Vogel mit seinem Kopf durch das Gatter heraus in die Tröge reichen kann, dann wird in jeden solchen Bauer ein Vogel gesteckt, und solchem alle Morgen sein Tröglein mit unausgemachten oder ganzer Hirse angefült, in das Sauftröglein alle Morgen, Mittag und Abend jederzeit ein Löffel voll recht frische fette Milch gegossen und ein Stücklein Zucker einer Haselnuß groß nein geworfen und umgerührt, dann muß niemand sonst in diese Kammer gehen, damit sie nicht schüchtern werden, sondern immer alleine mit Appetit und Andacht ihr delicat Futter und Sauffen genüssen können. Es dauert aber dieses Vergnügen nicht lange, indem sich diese Vögel binnen acht Tagen so fett fressen, daß selbe ersticken mögten, dann werden selbe fette Vögel nicht so mit Kopf Eindrücken, wie andere Vögel, todt gemacht, sondern es werden ihnen ordentlich unter der Kehle mit einem scharfen Federmesser die Adern abgeschnitten, damit sie völlig ausbluthen, dann werden selbe sauber gerupft und an statt Hortulans geliefert und verspeiset.

Hube, Hufe, ist ein gewisses Maaß, nach welchem die Aecker, Wiesen und Holzungen ausgetheilet und gemessen werden. Insgemein hält eine Hufe Landes 30 Acker oder Morgen, zuweilen weniger oder mehr, nach dem es in den Feldmarken hergebracht ist. An einigen Orten heisset Hufe so viel Acker mit aller dazu gehöriger Dorfgerechtigkeit, als nöthig ist, einen Bauren zu ernähren; daher sie in Haupthufen und Stückhufen unterschieden werden. Jene begreiffen ein ganzes vollständiges Baurengut: diese etwa nur einen Theil davon; und die dergleichen besitzen, werden Haupthufner oder Halbhüfner genennet. In Pommern hat man viererley Hufen; Haackenhufen, Land- oder Dorfhufen, Tripelhufen und Hegerhufen. Eine Haackenhufe hält 15 Morgen; eine Land- oder Dorfhufe hält 2 Haackenhufen oder 30 Morgen; eine Tripelhufe bestehet aus 3 Haackenhufen oder 45 Morgen; und eine Hegerhufe hält vier

vier Haackenhufen oder 60 Morgen.

Huf, heisset auch der äusserste Theil an dem Fuß eines Pferdts, Esels oder Maulthiers. Es ist gar viel daran gelegen, daß ein Pferd einen guten Huf habe. Derselbe wird erkannt, wenn er breit, rund, ein wenig hohl, nicht zwanghüfig, schmal u. zu samen gedrückt nicht geringelt, sondern gestreifet, auch nicht vollhüfig, und anfarbe schwarz, auf Aschenfarbe sich ziehend, ist. Die schmalen und geringelten Hüfe, wie auch die weissen, sind gebrechlich, kriegen leichtlich Hornklüfte; und die vollhüfigen taugen nicht auf lange Reisen, weil sie bald verbällen. Wenn man bey weichem Schneewetter reisen muß, und der Schnee dem Pferd in den Huf sich einballet, welches eine grosse Verhinderung macht, soll man Unschlit zwischen das Eisen und den Huf treuffeln, oder die Hüfe inn- und auswendig mit schwarzer Saiffe schmieren, so ballet sich desselben Tages kein Schnee ein. Wenn ein Pferd auf der Reise ein Eisen verlohren, und es ihm nicht bald wieder kann aufgeleget werden, soll man mit einem scharffen Messer das Horn um und um wohl beschneiden, gleich und glatt machen, so wirds dem Pferd nicht schaden. Sonsten ist hier noch zu bemerken, daß die Hüfe sehr vielen Zufällen unterworffen seyen: denn es gibt spröde und mürbe Hüfe, welche leichtlich brechen und ausfallen, und dahero zähe gemacht werden müssen; solches geschiehet, wenn man Rüben mit ungesalzener Schmelzbutter kocht, und solche um die Hufe schlägt; wären keine Rüben vorhanden, so nimm Rindermist an deren stat, und verfahre damit wie mit den Rüben. Oder: Küh- und Roßkoth und Leinoel unter einander gesotten, und dem Roß also kalt in die Hüfe alle Tage zweymal eingeschlagen. Oder: Wachs, Tannenharz, Schmalz und Honig unter einander gemischt, und die Hüfe damit geschmieret. Linde und zähe Hufe zu machen, dienet auch Hirschengehirne u. altes Schmeer, eines so viel als des andern, und damit eingeschlagen. Oder: Nimm Speck, stecke ihn an ein Holz, zünde ihn an, und laß ihn in kaltes Wasser träuffen, darnach nimm das Fett herab, stoß Zwiebeln klein, mische es durch einander, und schmiere das Pferd des Tages dreymal an dem Saume. So die Hüfe schwinden, muß man sie mit solchen Einschlägen und dergleichen Hornsalben fleissig warten, welche die Hufe wieder wachsen machen; also soll man sie zum öftern mit schäfenem Unschlitt schmieren; oder man nehme die Klauen von den Kühfüssen, koche sie in reinem Wasser, schäume das oben schwimmende Fett davon, thue ein wenig Baumoel und Althee darzu, und schmiere Huf und Saum damit; hernach nehme man auch Sauerteig, Schweinenschmalz und gestossenen Knoblauch, thue es in ein Tuch, und schlage es warm um den Huf und Saum, lasse es den Tag also stehen, und schlage ihme darneben mit Kühekoth, Salz und Essig unter einander gemenget, alle Tage Morgens und Abends ein. Oder: Nimm von einer Hollunderstauden das Laub, je jünger, je besser, stosse es klein, und schlage dem Pferde damit ein; ists im Winter, so nimm von dieser Stauden die mittlere grüne Rinde, als welche gleich so gut ist, als das Laub. Oder nimm frischen Leimen mit Kühekoth und

Lein-

Leinoel, knete es wohl unter einander, und schlage dem Pferde damit ein. So man aber harte Hüfe machen will, so nimm guten Brantewein, zünde denselben an, und giesse es also brennend dem Roß in den Huf, so wird es bald davon hart werden. Wenn einem Pferd der Huf Stück weise wegfället: Nehmet Lorbeeren, alt Schmeer und Leinoel, das siedet wohl durch einander, drücket es durch ein Tuch aus, thut darnach Terpentin, und ein wenig Wachs daran, lassets wieder mit einander zergehen, schmieret den ganzen Huf damit, und so es den Stand hat, so schlaget ihm mit Leinkuchen ein, So ein Roß arge und böse Hüfe hat, pülvere man Glas, und mische es mit zerlassenem Harz, drücke Flachs zweyer Finger dick darein, schlags also heiß um den Fuß, und wenn er wohl erkaltet, so brichs herab, und schade die Stelle wohl mit einem Messer, bis es blutet, wirf rein gepülverten Gallitzenstein darein, laß es darinnen liegen, bis es selber abfället, und salbe es oft mit vorgemeldter Salbe, bis es gut wird. Rinnt aber einem Pferde Wasser aus dem Hufe, so mache einen Brey von Rockenmehl und das Weisse von Eyern, streiche es auf ein Tüchlein, und legs des Tages zweymahl über den Huf. Wenn Eyter in dem Huf ist, und mans nicht finden kann, so brich das Eisen ab, und geuß gesalzen Wasser auf den Huf, an welcher Stelle das Wasser weicht, oder am ersten trocken wird, daselbst ist das Eyter, und so du es gefunden, so laß es aus mit einer Flieten, so viel und gut du kanst, gieß heisses Hirschunschlitt in den Huf, decks zu mit Werk, und schlag das Eisen wieder auf. Oder nimm Pech und Jungferwachs gleichviel, und schlag es in ein Tüchlein, und legs übers Loch, des andern Morgens frühe thue es wieder ab, so wird es viel Eyter an sich gezogen haben; nimm alsdenn Bocksunschlitt, treuffs mit einem heissen Eisen hinein, bis das Loch voll wird, oder gieß heisses Leinoel darein, vermachs mit Wachs und Wagenschmier, daß kein Koth darein komme.

Hufeisen, ist das Eisen, womit der Huf eines Pferdes, Esels oder Maulesels bewafnet wird, damit sie gewisser tretten, und den Huf nicht bestossen. Die Eisen der Wagenpferdte werden mit Stollen gemacht; den Reitpferdten leget man zuweilen glatte Eisen auf, ausser im Winter, damit sie auf dem Eis veste tretten. Den Maulthieren, so mit schweren Lasten über felsigte Gebürge gehen, werden Eisen, wie Sohlen, die vornen u. hinten weit über den Huf hinausgehen, aufgeschlagen, damit er desto weniger bestossen werde. Ueberhaupt sollen die Eisen, die man den Pferdten aufschlagen will, nicht zu schwach, noch zu schwer und stark, auch, wie obgedacht, nach dem Huf des Pferdes eingerichtet, gleich, und keiner von denen an der Unterfläche des Eisens befindlichen Stollen grösser oder höher als der andere seyn. Die Türkischen Hufeisen, sind inwendig nicht offen, wie die unsern, da der ganze Strahl bloß und offen liegt, sondern in der Mitten fast geschlossen, also daß die Füsse auf harten und steinigten Wegen nicht so bald beschädiget und verletzet werden. Die Hufeisen sollen einem jeden Pferd, wenn es auch schon vollhüfig ist, gleich eben und nicht

nicht hohl gerichtet werden, damit ihm die Wände fein stark und wohl wachsen können; sie sollen auch an den Vördersüssen vorn dem Horn gleich seyn, und nicht vor den Huf hinausgehen, es sey denn, daß der Fuß vertreten oder zerbrochen wäre; hinten an den Strahlen aber soll das Eisen mit beyden Stollen vorgehen, doch daß sie nicht zu lang seyn, damit das Pferd nicht mit den Hinterfüssen darein greiffe, einreiche, und das Eisen abreisse; desgleichen sollen sie auch nicht zu kurz seyn, daß es sich auf der Fersen oder Ballen nicht verbölle. Die Hufeisen müssen auch nicht zu breit noch gerade, ingleichem gegen den Stollen zu nicht zu dicke seyn, und sonsten überall wohl auf dem Huf anliegen.

Hufsalbe, s. Hornsalbe.

Hufzwang, ist ein Mangel, welcher sich an dem Huf eines Pferdtes ereignet, wenn derselbe hinten gar schmal und enge zusammen wächset, und aussen an den Wänden herum viel übriges Horns, inwendig aber wenig Kern hat. Es kommt dieser Zufall daher, wenn man die jungen Pferdte nicht zu rechter Zeit beschlagen läßt, so wächset ihnen das Horn gar lang herunter, es wächset ihnen auch der Huf, wo das Eisen soll aufgeschlagen werden, gar spitzig zu; an der Krone dicker und stärker als an den Zähen, hinten an denen Strahlen aber läuffet ihnen das Horn ganz zusammen. Einem solchen Roß lasset das Horn hinten an den Fersen bey den Strahlen auf beiden Seiten, bis auf das Leben, doch daß man ihm das Bein im Huf nicht berühre, ausschneiden, auch ihm die Wände daselbst wohl niedrig hinweg nehmen, schlaget ihm sodenn ein Scheereisen auf, das hinten an den Stollen eine Schraube hat, damit man das Esen auf- und zuschrauben kann; nehmet alsdenn Leinsaamen und Roggen, der recht reine gemacht ist, lassets gar wohl sieden, bis die Körner aufbörsten, stossets denn in einem Mörsel, thut Zwiebeln und alt Schmeer dazu, daß es wohl unter einander kommt, schlaget dem Pferdte drey oder vier Tage damit ein, und wenn ihr ihm den Einschlag ausräumet, so mischet ihn wieder unter den neuen, damit ihr ihm einschlagen wollet; am dritten Tage frühe schraubet dem Pferd das Eisen um einen Strohhalm breit weiter, und schlaget im wieder, wie vor, ein; über drey Tage machet es abermahl um einen Strohhalm weiter, und fahret damit fort, bis ihr sehet, daß der Huf seine rechte Weite habe; darnach brecht ihm das Scheereisen ab, und schlaget ihm ein Eisen auf, das wohl weit, und aussen und innen gleich dick ist; nehmet denn neues Wachs, lauteres Korn oder Sauerteig und Honig samt dem Ros, siedet alles durch einander, und schlaget ihm damit bey vierzehen Tage lang, alle Tage zweymal ein und schmieret ihm den Huf bis in die Fessel wohl mit einer Hornsalbe. Oder: Wenn der Mond neu ist, lasse man das Roß erstlich gar dünne bis auf das Leben auswirken, und unten an den Strahlen fein weit ausschneiden, denn demselben ein neues Eisen fein weit zurichten, daß sich der Huf unten von sammen geben und wachsen kann; darnach richte man dem Roß folgenden fetten Einschlag zu: Nimm Schweinmist,

vier

vier Loth Hasenfett, ein Viertelpfund alt Schmeer, ein Pfund gestossenen Leinsaamen; dieses durch einander gerührt, und gekocht, dem Roß warm eingeschlagen, und vier Wochen nach einander continuiret, so bekommt das Pferd wieder gute Hüfe.

Hun, Hüner, Henne, diese Nahmen führen unterschiedene Arten von Federvieh, welche so wohl zahm, als wild; doch begreiffet man insgemein darunter nur die Haushüner oder Hennen, wie sie sonst genennet werden. Von diesen wollen wir auch hier vornemlich handeln. Die ordinairen alten Hüner, wie die Bauren haben, sind jedermann bekannt. Man findet zwar grosse sogenannte Brabantische Hüner mit grossen Kuppen von mannigfalten schönen Farben, auch kleine zwergbeinigte Englische Hüner, welche in denen Städten von Liebhabern zum Vergnügen gehalten werden, beyde Sorten aber taugen nicht auf grosse Landgüter zum Nutz; sintemalen selbe auf dem Miste, nicht so emsig wie die ordinairen Hüner scharren, auch nicht halb so viel Eyer legen. Dahero wollen wir andern Leuten ihre Lust damit gönnen, und bey der ordinairen Baurenart bleiben. Es ist an der Farbe nicht gelegen. Denn ob gleich in grossen Städten und bey Hofe vielmehr aus weissen, als aus schwarzen und bunten Hünern gemacht wird, so ist solches doch nur eine leere Grillenfängerey, die schwarzen und bunten sind viel dauerhafter, als die weissen und also viel eher aufzuziehen.

Es kann ein Hun vier Jahr nach einander genutzt werden, nachgehends aber muß es abgeschlachtet und in dessen Stelle wieder ein junges gezogen werden. Ein Hahn aber muß absolut nicht länger als zwey Jahr alt seyn, und also nur ein Jahr zum Hüner treten gebraucht werden, weil solchen sonst die Sporen Fingers lang und so spitzig, wie eine Nadel wachsen, womit der Hane die Hüner auf dem Rücken beym Treten sehr verwundet und zu nichte machet. Daher alle Jahre etliche jungen Hanen von der ersten Brut dazu ausgemittelt und conserviret werden müssen, die alten werden alsdann geschlachtet.

Wenn ordinaire Hofhüner im Winter gut gefüttert werden, und das Hünerhaus wohl in acht genommen wird, daß die zweybeinigten Wieseln die Eyer nicht stehlen, so kann man auf drey Schock oder zwölf Mandel Eyer von einem Huhne sichern Staat machen. Und gleich wie wir bey denen Truthünern nicht vom Getraide herzugeben erlaubet, ausgenommen unreine Erbsen, solange die Truten klein gewesen; so muß auch absolut nicht verstattet werden, daß eine Metze Getraide vor das Hünervieh verrechnet wird, ausgenommen etwas grobe Buchweitzen oder Heidekorngritze, welches die kleinen jungen Hüner die ersten vierzehen Tage nur erhalten, aussen dem bekommen die Hüner im Winter nur Träbern, und müssen sich ansonst vor denen Dreschtennen und auf dem Miste nähren.

Auf einem grossen Gute, so vierzig bis funfzig Hufen Acker, dabey starke Brauerey und Werke hat, können ganz füglich zwey bis drey Schock alte Hüner ernähret werden. Auf jedes Schock Hüner werden zwey feine muntere Hane gerechnet. Diese Hüner müssen einen vesten vor Ungezieser sichern

Stall haben, in welchem rings-herum viele Stangen vest angenagelt, auch sehr viel Nester von Stroh geflochten unten herum, jedoch aber halb verdeckt, damit die Hüner nicht hinein hofiren können, angefestiget seyn, damit die Hüner allesamt darein legen können. Die Thür muß man absolut mit einem Schlosse versehen, und selbe recht schliessend gemacht seyn. Auch muß auf der Seite der Thüre zwey Ellen hoch über die Erde ein viereckig Loch dreyviertel Elle ins Quart gemacht und mit einer vesten Thüre dichte von eisernen Drath gestrickt und auf dem Hofe von der Erde bis an das Loch eine Leiter gemacht und wohl angenagelt werden, damit, wenn es des Morgens Tag wird, die Drat-thüre aufgemacht, die Hüner herausgelassen, und des Abends nicht allein, wann die Hüner allesamt wieder zu diesem Loch hinein gekrochen, wiederum veste zugemacht, damit kein Marter, Ilk, oder Wiesel in den Hünerstall kommen kann. Bey Tage bleibt das Loch beständig offen, damit alle Hüner darein kriechen und ihre Eyer dahinein legen können. Da dann die Hünerfrau alle Nachmittage die Thüre aufschliesset, und die Eyer allesamt heraus nimmt, ausgenommen in jedem Neste eins, welches zum Nestzeichen der Hüner liegen bleiben muß.

Immittelst muß die Hünerfrau scharf acht haben, das kein einzig Hun wo anders ihre Eyer verstecke, wie sie sonst zu thun pflegen, derowegen muß selbige die Stroh, Herel Spreu und Futterboden wohl zu gemacht halten, damit kein einzig Hun darauf kann; sintemalen diese Gegenden denen Hünern zum scharren und kratzen, auch ihre Eyer zu verstecken vortreflich gefallen, welches aber das heßlichste Laster von der ganzen Welt ist, angesehen so viel Unrath und Federn unter das Futter kommen, welches dem Vieh todtschädlich fällt. Auch pflegen die Hüner sehr gerne unter die Holzhauffen zu legen, da dann niemand dazu kann, und die Wiesel solche Eyer allesamt weg tragen, sich auch die brütend gewordene Hüner gerne dahin setzen und brüten; andere Hüner aber immer dazu legen, wodurch solch Nest so voller Eyer wird, daß sie von dem brütenden Hun nicht können erwärmet, sondern allesamt faul werden, welches dann die Früchte von der verdammten Unordnung sind. Es muß, sage ich, die Hünerfrau mit Holz und Steinen alle solche Schlupflöcher und Winkel zu machen und die Hüner zwingen, daß selbe nirgends Platz zum legen, als in ihrem Stalle, finden, welches auch wohl thunlich ist, wann nur die Hünerfrau wohl acht darauf giebt. Da nun alle Tage andert halb Schock Eyer, welche gewiß von solcher Menge Hüner fallen, in einem grossen Haushalten convenable sind, so verlohnt es sich wahrhaftig der Mühe, wohl darauf acht zu haben.

Im Frühjahre, wann die zeitig zulegen anfangenden Hüner brütend werden und des Nachts auf dem Neste sitzen bleiben, muß die Hünerfrau so gleich das Nest reine ausräumen und auskehren, und nur ein wenig Heu hinein streuen, in dem es sehr schädlich ist, wann Nester sehr tief von Stroh oder Heu angefüllt sind, in dem sich nicht alleine die Eyer darinnen immer tiefes scharren und oft zwey

quer Finger unter dem Stroh vernistelt und verkältet sind, sondern daß auch die heisse Brut vom Hun keine Repercußion oder Wiederschlag hat, und vielmehr durch das viele Stroh hindurch fället. Daher kommt, daß oft von achtzehen Eyern nicht sechs Junge ausgebrütet werden, welches auch so wohl bey Truthünern, Gänsen und Enten besonders beobachtet werden muß. Ich sage wann die Hünerfrau das Nest ausgeputzt, soll selbe nur höchstens zwey quer Finger hoch Heu einstreuen und fein dichte drücken, damit sich die Eyer nicht darunter verlieren können, sondern neben einander fein gerade liegen bleiben. Dann soll selbige in solche Nest mehr nicht als sechzehen Eyer legen, die Eyer aber allesamt mit Röthelstein umringeln, damit, wann ungefehr ein ander Hun ein Ey dazu leget, selbiges davon genommen werden kann, in dem den Hofhünern der Wille gelassen werden muß, wo und in welchen Nest sie in ihrem Stalle brüten wollen, und lassen sich diese nicht so zwingen und hin sitzen, wo man will, als wie die Truthüner. Man kann auch nicht verlangen, daß die Hofhüner in einem Tage, wie die Truthüner, angesetzt werden sollten, weil selbe nicht so egal anfangen zulegen, auch die meisten ganz späte und viele gar nicht brütend werden. Es ist aber sehr gut, daß die nöthigen jungen Hüner allesamt um Ostern herum oder bald darnach angesetzt werden, damit selbige gleich nach Pfingsten castrirt oder gekappet werden können, und den Sommer hindurch recht groß wachsen, sintemalen späte Zuchten zu castriren oder zu kappen gar nichts taugen.

Wann nach ein und zwanzig Tagen die jungen Hüner ausgekrochen, muß die Hünerfrau solche nur mit ihrer Gluckhenne drey bis vier Tage in die Gesindestube nehmen und mit Buchweitzengritze oder Heidegritze füttern, nachgehends ohne Bedenken in den Hof jagen und nur noch sechs Tage etwas Grütze geben, des Abends aber in Hünerstall treiben, da dann ihre Gluckmutter sich einen Winkel suchen und ihre junge Hüner unter ihre Flügel sicher verwahren wird.

Immittelst setzet die alte Hünerfrau alles an, was nur brüten will; weil die jungen Hüner nichts zu erziehen kosten, als die wenige Gritze, welche selbigen die ersten zehen Tage gegeben wird.

Wenn eine Henne die böse Gewohnheit an sich hat, daß sie sowohl ihre eigene, als anderer Hüner Eyer aussäuffet, so kann man ihr dieselbe folgender gestalt vertreiben: Man lasse aus einem Ey das Weisse heraus lauffen, doch daß der Dotter drinnen bleibe, denn zu diesem muß man hernach an statt des Weissen, in den leergemachten Raum flüssig gemachten Gips giessen, damit das Ey davon möge hart und dick ausgefüllet werden; wo man nun ein oder mehr also zugerichtete Eyer an diejenigen Oerter und Stellen leget, an welchen vorhero die guten Eyer sind ausgesoffen worden, so wird das schlimme und schädliche Hun aus Verdruß, daß es zum öftern nichts gutes finden können, die böse Gewohnheit endlich wieder vergessen. Wenn man haben will, daß eine Henne nicht brüten soll, so darf man sie nur unter ein Sieb setzen, und ihr den ersten Tag nichts zu fressen

 geben,

geben, den dritten Tag aber im kalten Wasser baden, eine Feder ihr durch die Nase ziehen, und sie also lauffen lassen. Wenn man Hüner auf die Mast stellen will, berupft man ihnen erstlich die Federn am Kopf, unter den Flügeln und zwischen den Füssen, setzet sie also in eine niedere Maststeige an einen warmen dunklen Ort. Etliche blenden ihnen die Augen, weil sie dafür halten, das Licht verhindere die Fettigkeit, ja einige schliessen gar ein jedes Stücke in einen geflochtenen engen Korb, der zwey Oefnungen hat, durch deren eine der Kopf heraus gehet, daß man das Hun stoppen kann, durch das andere kann es die Nothdurft der Natur auswerffen, damit es von der Unsauberkeit nicht belästiget werde; der Korb wird an einem Strick aufgehangen, und auf- und abgezogen. Die Henne sitzet so enge darinnen, daß sie sich fast nicht rühren mag, und muß stets auf dem Bauche sitzen, doch leget man ihr lindes Stroh oder Heu unter, daß ihre Lagerstat desto bequemlicher sey. Bisweilen läßt man sie heraus, damit sie sich etwas ergehen, und ihre Federn aufrichten und ausputzen kann, sperret sie aber bald wieder ein. Ihre Mastung bestehet meistentheils aus länglichten Nudeln, welche man aus Hirsen- Haber- oder Gerstenmehl mit warmen Wasser in solcher Grösse formiret, daß sie eine Henne leichtlich einschlingen kann. Mit diesen Nudeln, welche allezeit in Milch oder Bier genetzet seyn sollen, stoppt man sie des Tages zwey oder drey mahl, nachdem man siehet, daß sie bald oder langsam verdauen, welches ihr leerer Kropf anzeiget, den man, so bald er geleeret ist, wieder aufs

neue füllen muß. Ehe aber die Dauung völlig vorbey, darf man ihnen nichts geben, denn sonsten werden sie stracks überstoppt und verderben. Die Hüner sowohl, als anders Geflügel haben viele Feinde, die ihnen sehr auffätzig, und wo sie können, nicht geringen Schaden zufügen; als da sind der Fuchs, die wilden Katzen, der Hünergeyer und andere Raubvögel, welche des Tages, und der Marter, Iltiß, Wiesel und Eule, welche ihnen des Nachts gefährlich sind; darwider gehöret des Tages eine gute Aufsicht, ein Ort, dahin die Hüner ihre Zuflucht nehmen können, und ein Fleiß dergleichen Raubthiere zu vertilgen: des Nachts aber ein wohlverwahrtes und allenthalben verschlossenes Hünerhaus. Die Läuse, welche machen, daß sie nicht zunehmen können, und ihnen in der Brutzeit sonderlich Schaden thun, können mit Kühharn, oder mit Wasser, darinnen Feigbohnen gesotten worden, wenn man die Hüner damit benetzet, vertrieben werden.

Unter den Krankheiten der Hüner ist die gemeinste der Zipf oder Pips, welcher nichts anders ist, als eine Verstopffung der Nasenlöcher, dadurch die Hüner verhindert werden, Athem zu holen, und also nichts anders aus Noth thun können, als mit dem aufgethanen Schnabel nach der Luft fangen und schnappen. Vor dieses Uebel präserviret man sie mit Quendel, so man einiger Orten auch Feldkümmel nennet, oder mit Hammerschlag, so man ihnen das ganze Jahr durch in das Trinken leget; man hänget ihnen auch, ohngefehr um den Heumonat herum, da sie Gefahr von dem Pips haben, grüne Kohlhäuptlein an einer

ner Schnur so ferne auf, daß sie solche eben erlangen und davon fressen mögen, welches ihnen wiederum zur Genesung hilft. Wo aber diese Verwahrungsmittel, wegen gegenwärtigen Uebels zu späte wären, so muß man ihnen bald nach der Zungenspitze sehen, und, so man an derselben ein weisses Häutlein findet, solches mit den Nägeln so gleich herab ziehen, und die Wunde mit Asche bestreuen, ihnen auch hierauf ein Federlein durch die Nase oder Schnabellöcher stecken, und solches zum öftern hin- und wieder ziehen, so bekommen sie wieder Luft, und ist ihnen geholffen. Man giebet ihnen auch ein wenig Butter mit Pfeffer vermengt ein. Die Jungen setzet man unter ein Sieb und beräuchert sie mit Jsop, Wohlgemuth, Poley und Leinsaamen. Wenn ein Umfall oder Sterben unter die Hüner kommt, oder dieselben sonsten im Sommer erkranken, darf man ihnen nur einen guten Theil Roßameisen vorschütten, welche sie gerne fressen und davon gelinde purgiret, auch dadurch wieder auf die Beine und zu ihren verlohrnen Kräfften gebracht werden. Wenn sie schwarze Kämme bekommen, stille sitzen und nicht fressen wollen, so gebe man ihnen nur grünen Kohl, wie auch Knoblauch und Butter zu fressen. Wider den Durchlauf nimmt man eine Hand voll Gerstenmehl, ein Stücklein Wachs, und ein wenig Essig, und rühret es in einem irdenen Tiegel über dem Feuer um, lässet es kalt werden, und giebt es den Hünern zu fressen. Man kann ihnen auch des Wassers zu trinken geben, darinnen Birnquitten gesotten sind, den verstopften Leib aber, und zwar absonderlich der jungen Hüner, muß man mit einem Hälmlein öfnen, ihnen vorn am Kropf und den Schenkeln und hinten zu die Federn ausrupfen; den jungen Hünlein aber kann man auch abgeschäumtes Honig unter ihr Trinken mischen. Die bösen Augen, welche sie von der Kälte und Regenwetter leichtlich bekommen, soll man ihnen mit Saft von Portulaca und Frauenmilch bestreichen. Wider die Flecken der Augen, oder das Augenfell aber nimmt man Salmiac, Kümmel und Honig, eines jeden so viel als des andern, zerstösset es zusammen und schmieret sie damit: Oder man darf ihnen nur das Fell fein subtil mit einer spitzigen Nodel hinweg ziehen. Das Hünerfleisch hat sowohl wegen der Gesundheit, als wegen des Geschmacks und der Veränderung des Zurichtens vor andern den Vorzug: Denn es ist leicht zu verdauen, giebt eine gute Nahrung, und ist demnach denenjenigen sehr zuträglich, die nicht viel Bewegung haben, und mehr still sitzen als herum gehen. Die alten Hennen geben gekocht eine kräftige Brühe, taugen aber nicht wohl zu braten; hingegen sind die jungen Hünlein desto besser gebraten, so geben auch die jungen Hennen, die noch nicht geleget, eine niedliche Speise, noch delicater aber schmecken diejenigen, so gekappt worden. Die jungen Hähne, so noch kein Jahr alt, haben ein nahrhaftes, die alten aber ein zähes Fleisch; doch sind diese noch eher zu geniessen, als die Brut- und Gluckhennen, welche gar nicht zum Essen taugen. Ihre Zurichtung nebst der gehörigen Vorbereitung bestehet in folgenden: Wenn derselben die Kehle abgeschnitten, und inzwischen

ser heiß aber nicht siedend gemacht worden, stecket man zuförderst die Henne hinein, brühet sie sauber, daß sie ganz glatt, und wirft solche alsdenn ins kalte Wasser. Nach einer kleinen Weile nimmt man sie wiederum heraus, schneidet selbige unten hinter den Beinen auf, ziehet die Gedärme, Magen und Leber heraus, schneidet ferner oben gegen den Rücken, wo der Hals am dicksten ist, auch ein Loch, ziehet die Gurgel samt dem Kropf heraus, sticht ihr die Augen aus, schneidet das untere Maul ab, hauet die Zehen unten an Füssen weg, schneidet auch den Magen auf, ziehet das harte Häutgen davon, thut endlich die Galle von der Leber, so sind dieselben rein, und können, nachdem sie gezäumet, entweder gebraten oder gekocht, und nachfolgender Massen zugerichtet werden. Der Vortheil, daß eine Henne recht schön weiß koche, bestehet darinne, daß sie in eine Serviette eingewickelt also gekochet werde; aber man stecket, wenn sie geputzet und gezäumet, als wie zum braten einen Spreil durch dieselbe, und blanchiret solche in kochendem Wasser, davon sie schön weiß wird. Man setzet demnach die Henne, wenn sie ein wenig gesalzen, zum Feuer, lässet solche gar kochen, kühlet sie aus, alsdenn bereitet sie der Koch entweder mit Allerley, das ist mit Carfiol, Morgeln, Gräupgen oder Reiß, Krebsen und Klösen, Castanien, und dergleichen mehr zusammen, so wie in folgenden jedes ins besondere beschrieben wird: Oder mit einer Capersosse, indem er selbige in feine Stücke schneidet, diese in einen Tiegel oder Casserol leget, ein Stücke Schmalz oder gewaschene Butter dazu thut, sie mit Muscatenblüthen, Ingber, Cardemomen und Citronenschelern würzet, und auf Kohlen so lange paßiren lässet, bis die Butter gar geschmolzen, so man will, kan auch noch eine ganze Zwiebel daran geworfen werden. Wenn dieses nun eine Zeit paßiret, thut man eine Hand voll Capern hinzu, streuet geriebene Semmel darauf, oder eingebranntes Mehl, giesset gute Brühe, Wein und etliche Tropfen Essig darüber, wirft etwa einer Welschen Nuß groß Zucker daran, und lässets durch einander fein sachte kochen. **Mit Heringen gespicket**, hierzu werden die Hüner nicht gar gekochet, von ein paar frischen oder gewässerten Heringen aber schneidet man das Fleisch herunter in feinen breiten Stückgen, die gleich als Speck getheilet, und in die Henne gespicket werden, die Heringsmilch hingegen wirft man würflich geschnitten in den Casserol zur Henne, die man zerlegt in denselben anrichtet, Brühe, so nicht gar sehr gesalzen, daran giesset, mit Ingber, Pfeffer, und Muscaten würzet, eine Hand voll geriebene Semmel darzu streuet, ein halb Pfund Schmalz daran thut, nebst dem von einem Hering würflicht geschnittenen Fleisch, und lässet es also mit einander kochen, bis die Brühe, welche fast einer Austerbrühe dem Geschmack nach gleichet, etwas dicke worden; bey dem Anrichten werden die Hünerstücken ordentlich geleget, die Brühe darüber gelassen, und der würflicht geschnittene Hering darauf her geschüttet. **Mit Krebsen und Klösen**, wenn die Krebse abgesotten, ausgebrochen, und von Kalbfleisch oder andern Sachen

Klö-

Klöse bereitet, auch mit eben diesem Teig die rein gemachten Krebsnasen gefüllet worden, paßiret man die Henne entweder ganz oder zerstückt in Butter mit etwas Krebsbutter vermischt, leget die Krebse und Klöse, welche letzten vorhero ein wenig in Fleischbrühe abgequellet seyn müssen, nebst den gefüllten Krebsnasen zur Henne, giesset eine gute Coulis darauf, setzet es über Kohlen, und lässet es ganz gemächlich kochen. Bey dem Anrichten wird noch ein wenig Krebsbutter darüber gesprenget. **Mit Macaroni oder Castanien**, diese werden, nachdem sie vorhero abgezogen und von ihren Schalen reine gemacht, in guter Brühe ein wenig weich gekocht, und gleich den vorigen Stücken an die Henne gethan. **Mit Nudeln** wenn diese erst verfertiget, lässet man sie einen Sud thun, giesset alsdenn kaltes Wasser in das Geschirr, darinnen sie gekocht, nimmt dieselben da heraus, und thut sie in einen Tiegel, (oder man bedienet sich an deren Stelle der Italiänischen, die nicht erst dürffen abgekocht werden), giesset gute Hünerbrühe darauf, leget die Hüner hinein, würzet sie mit Muscaten und Jngber, und lässes es feinmählig kochen, thut auch, so es etwa noch so mager, ein Stücke Butter daran, und überziehet bey dem Anrichten die Hüner mit gedachten Nudeln, und streuet, wenn man will, Parmesankäse darüber. **Mit Reiß oder Gräupgen**, wenn diese gelesen, gewaschen, gebrühet und in Hünerbrühe zum Feuer gesetzet worden, richtet man selbige, wenn sie genug gekocht, mit Muscaten und Jngber gewürzet, über die Henne an. **Mit Rosinen und Mandeln**, die Rosinen werden gelesen, rein gewaschen, die Mandeln aber abgezogen, länglicht geschnitten und zur Henne in einen Tiegel gethan, hierauf giesset man sodenn Brühe und ein wenig Wein, wirft Citronenschaler, Muscatenblüthen und Jngber daran, streuet geriebene Semmel darein, leget Butter hinzu, und machet es gelb mit Safran, lässet es zusammen wohl kochen, bis die Brühe dicke wird, wirft auch wohl ein wenig Zucker darein s. i. q. So man will, können Semmelschnittgen auf den Rost geleget und geröstet werden, welche man bey dem Anrichten unter die Henne zu legen pfleget. **Mit Sauerkraut**, nachdem man dieses abgekocht, die Brühe davon geseiget, und solches klein gehacket, bräunet man einen Löffel Mehl in heisser Butter, schüttet das Kraut hinein, und rühret es unter einander. Hierauf giesset man Hünerbrühe daran, leget die Henne ganz oder zerstücket auch darzu, und lässet es durch einander kochen. Man kann sie auch mit Sauerkraut und sauren Rahm wie den Capaun zurichten, nur daß die Henne nicht gebraten, sondern gekocht wird. **Mit Morcheln**, man siedet sie erst im Wasser fast gar, dann thut man die Morcheln hinzu. Da ist es nun gleich viel sie seyn frisch oder alt, nur daß sie wohl gewaschen werden. Thut alsdenn Butter, Citronen, Muscatenblumen, und etwas geriebene Semmel daran, und lasset es durch kochen, so ist es fertig. **Mit Carviol.** Nehmet die alten Hüner, wenn sie geputzt und gebrühet sind, und zeumet sie ein, waschet sie aus setzet sie zu, und kochet sie gar; dann nehmet den Carviol, putzet und waschet

sauber, und kochet ihn in wasser ab; wenn er gar gekocht ist, so thut ihn in einen Tiegel oder Casserole, und würzet ihn mit gutem Gewürz; Hernach nehmet eine Pfanne, thut ein gut Stücklein Butter darein, setzet es aufs Feuer, thut ein wenig Mehl dazu, röstet es ein wenig, aber nicht zu sehr, thut es an den Carviol, giesset gute Fleischbrüh darauf, lasset es sachte kochen, es muß aber nicht zu viel Brühe werden. Man kann auch anstatt des Mehls geriebene Semmel, und ein Stück Butter daran thun, solches mit kochen lassen, und alsdenn über die Hüner richten. Man kann auch Krebsbrüh und Krebsbutter daran thun, so ist es schon roth. Junge Hüner auf Nürnbergerart zu braten verfähret man also: Nimm gute junge Hüner, würge sie ab, brühe sie dann sauber aus, thue den Kopf heraus, wasche sie sauber, und schneide die Krallen von den Beinen herab; dann nimm Salz, ein wenig Pfeffer, und etwas Muscatenblüte, stosse das Gewürz alles zusammen klein, menge es untereinander, und reibe die jungen Hüner innen und aussen damit aus, biege aber vorher die spitzige Brust hinein, lege auch den Kopf unter die Flügel, oder stecke den Kopf an die Beine; dann stecke die Beine auch in die Hüner, oder schrencke sie auf, die Leber und Magen kann man unter die Flügel einschrenken; darnach stecke sie an Spieß, lege ihn an das Feuer, nimm gutes Abschöpfig oder frisch Schmalz in eine Pfanne, laß es auf dem Feuer heiß werden, begieß die Hüner etlich mal damit, laß sie eine viertel Stunde bey gutem Feuer braten, begieß die Hüner noch einmal, und bestreue sie dann mit geriebener Semmel über und über, laß sie noch ein wenig braten, betropfe die Hüner mit zerlassener Butter; wenn die Hüner und die Semmel schön gelblicht sind, so sind sie recht. Alsdenn richte sie an, streue klein würflicht geschnittene Citronenschaalen darauf, bestecke sie mit Lorbeerblättern, so sind sie recht, und ein sehr delicates Essen.

Hüneraug, s. Leuhdorn.

Hund, ist ein vierfüssiges, allenthalben bekanntes und dem Menschen sehr treues und geselliges Thier, welches denselben nicht nur zum Zeitvertreib, sondern auch zum Nutzen erschaffen ist, auch zuweilen solche Kennzeichen von sich zeiget, welche etwas ähnliches mit der Vernunft haben. Daher sie auch leicht zu allerhand Künsten abzurichten sind. Es giebt aber der Arten der Hunde so viel, daß man sie kaum zehlen kann. Denn da sind Schoßhündgen, die sonderlich dem Frauenzimmer zum Vergnügen dienen. Man sagt, daß ein Hund sehr zart und klein bleibe wenn man ihm, so bald er gefallen, 1 Loth gestossene Corallen mit etwas Mehl in Brannteweín gebe, und alle 8 Tage mit einem Löffel Brannteweín continuire. Bey der Landwirthschaft aber ist insonderheit höchstnöthig ein Haushund, welcher, weil er das Haus und den Hof für Dieben und andern bösen Leuten verwahren muß, von einigen der Wachthund, und wenn er, wie gemeiniglich, an Ketten angeleget wird, der Kettenhund, pflegt genennet zu werden. Dieser nun soll vor allen Dingen munter und gewahrsam, darneben aber groß, stark

stark und von schwarzer Farbe seyn, damit er bey Tage dem herum schweiffenden liederlichen Gesindel desto fürchterlicher und abscheulicher vorkommen, und bey nächtlicher Weile im Dunkeln von niemand erkennet, noch gesehen werden möge. Er muß keine gar zu abscheuliche, noch zu gelinde, sondern eine mittelmässige helle und starke Stimme, schwarze und feurige Augen, eine breite und zottigte Brust, starke Vörderläufte und einen grossen weiten Rachen voller starken Zähne haben. Er soll, sonderlich bey Nachtzeit, gegen alle Fremde unfreundlich, hingegen aber desto sittsamer und freundlicher gegen die Hausgenossen, und das in den Hof gehörige Vieh seyn, welches letztere er weder scheuen, noch beissen oder anfallen, sondern sicher paßiren lassen soll. Von dergleichen guten Haushunden nun, soll sich ein Hausvater nach der Grösse seines Hauswesens einen oder zween aufziehen und halten. Man pfleget sie im Hofe nicht weit vom Thor, an eine Kette zu legen, damit sie die Inwohner warnen, wenn jemand fremdes sich herbey macht, und in den Hof gehen will; man macht ihnen dahero, und damit sie sich auch vor Regen und Schnee bergen können, in- oder ausserhalb des Gebäudes, bey dem sie angeleget sind, ihre Stallung, oder setzt ihnen hölzerne Hütten hin, und streuet ihnen zu gewissen Zeiten Heu, Spreuer und Stroh ein, da man denn allezeit das alte Bette wieder ausräumen soll; denn sie wollen sauber gehalten, und in hitzigen Hundstagen fleissig gebadet seyn. Die mehresten Haushunde sind der Art, daß sie ihre Schuldigkeit nicht beobachten noch den geringsten Laut von sich geben, wenn sie von der Kette loskommen; wo man aber von einem solchen Hunde das Gegentheil weiß, und dessen gewiß versichert ist, kann man denselben des Nachts von der Kette los, und in dem Hofe herum lauffen lassen, wordurch ein Dieb desto besser abgeschröcket wird, an einem von dem gewöhnlichen Stand des Haushundes entfernten Orte einzubrechen. Den Haushund, welcher sich gar gerne mit einem schlechten Tractamente genügen lässet, soll man nicht Hunger noch Durst leiden lassen. Denn wo dieses geschehen sollte, so ist zu fürchten, daß er auch seinem Amte nicht redlich nachkommen dörfte; sintemal ein Haushund durch ordentliche Fütterung einig und allein dahin kann gewöhnet werden, daß er von keinem Fremden, er mag ihm Brodt oder Braten vorwerfen, etwas wissen noch hören will. Man kann auch die Hunde abrichten, daß sie die gestohlene Sachen, auch den Dieb selbst aufsuchen. Das geschiehet also: Man nimmt junge Hunde, wenn es seyn kann, von solchen, die schon dazu abgerichtet sind, und die eine gute Grösse und Stärcke vor andern besitzen. Wenn sie nun in dem Alter sind, da man auch andere Hunde zum Jagen und andern Sachen abrichtet; so führet man sie in Kammern und andere Zimmer, und leget einen Beutel mit Geld, oder andern Sachen daselbst nieder; den bestreichet man anfänglich mit einer starkriechenden Materie zum Exempel mit Fleisch, Käß, Speck u. d. g. Mit eben dergleichen Materie bestreichet man auch eines andern seine Schuhsohlen; dieser aber gehet mit besagtem Beutel hinweg, jedoch

doch erst nicht gar weit. Wenn nun der Hund die Stelle gerochen, den Geruch aber auch den Fußstapfen findet, so führet man ihn auf der Spur gar genau fort, bis er die Person findet, die man zum Abrichten brauchet; darauf führet man den Hund wieder zurück an den vorigen Ort, thut ihm schön, und reichet ihm was zu Essen. Dergleichen thut man wieder mit einem andern Geruch, welcher immer schwächer seyn muß, bis man endlich gar nichts riechendes mehr brauchet, sondern nur einen Menschen, der gar schweissig und erhitzt ist, dessen Geruch der Hund gar bald empfinden kann, und der wird immer weiter und weiter gelassen, bis endlich der Hund auch der geringsten Spur gewohnt. Doch sollen diejenige, die solche Hunde halten, dieselbigen wohl in acht nehmen, ihnen einerley und nicht gar gute Speise reichen, sie auch mehrentheils an einem Orte lassen, damit ihnen der Geruch nicht verderbet werde. Kommt nun der Fall, daß etwas entwendet worden, so führet man den Hund an denjenigen Ort, wo der Diebstahl begangen worden, und der Dieb seinen Fuß gesetzet; weil sie nun gewöhnt sind dieser Spur nachzugehen, so lässet man sie so fort los; da sie denn ermeldte Spur so genau verfolgen, wo es anderst nicht geregnet, daß es ihnen bald niemalen fehlt, und daß sie die Diebe meistens finden.

Bey der Landwirthschaft sind auch nöthig die Schaafhunde. Diese sollen stark, beherzt und hurtig auf den Füssen, lang von Leibe, und mit breiten stachlichten Halsbändern versehen seyn, damit sie von den Wölfen nicht bey dem Hals angefasset, und alsdenn zu Boden gebracht werden können. Der Farbe nach, werden die weissen vor besser, als die rothen, braunen, grau- und dunkelfarbigen gehalten, weil sie von den Schaafen nicht leicht zu unterscheiden, und der Wolf ihrer nicht so leicht unter denenselben gewahr werden kann. Will man sie bey denen Schaafen jung auferziehen, so nehme man solche, die von einer Hündin und von einem Wurf gefallen sind, weil sie einander getreuer beystehen, und sich weniger beissen, als die von unterschiedlichen Würfen, ob sie schon von einerley Hündin sind. Wenn man sie bey Zeiten, ehe sie sich noch mit andern belauffen haben, verschneiden lässet, so bleiben sie lieber bey der Heerde. Ihr Brod soll von Weitzenkleyen und schwarzen Mehl gebacken seyn; will man aber die Kost gerne verändern, so kann man mit Haber- und Gerstenschrot, zusammen gespülten Suppen und gekochten Bohnen abwechseln. Man soll ihnen auch, ehe sie noch zwey Jahr alt worden, den Wurm unter der Zunge benehmen, damit sie nicht leicht wütend oder rasend werden, und Schaden verursachen mögen. Damit aber die Schaafhunde dem Wild keinen Schaden zufügen können, sollen die Schäfer, vermöge der Jagd- und Forstordnungen, dieselben Bengeln oder Kleppeln, das ist, ihnen Bengel, Prügel oder Kleppel in vorgeschriebener Masse anhängen, oder widrigenfalls gegewärtig seyn, daß die Forstbediente diejenigen Schaafhunde, so sie umgekleppelt antreffen, niederschiessen, oder sie, die Schäfer, sonsten in empfindliche Strafe genommen werden.

Wer gute Hunde ziehen will, soll einen Hund nehmen, der etwas kurz und gesetzt ist, dahingegen die Hündinn jederzeit gestreckter seyn soll. Zum ersten Belegen einer jungen Hündinn soll man einen Hund von absonderlich guter und edler Art gebrauchen, weil alle die folgenden Würfe nach diesem etwas arten werden. Die dicke Hündinn darf man nicht mit auf die Jagd ausführen, damit sie sich nicht erhitze und verwerffe, doch soll man sie auch nicht einsperren, damit sie nicht unlustig werde. Sie sind neun Wochen trächtig; die jungen Hunde, so im Merz, April oder May geworffen werden, sind und gedeihen besser, als die im Julio und Augusto bey der grossen Hitze, oder auch im späten Herbst fallen. Die Güte der jungen Hunde zu erkennen hat man vielerley Proben: Einige glauben, wenn man die jungen Hunde in Abwesenheit der Mutter alle aus dem Neste wegleget, und die Alte folgends zu ihnen läßt, welchen sie am ersten anfassen und ins Nest tragen würde, soll der beste seyn; andere halten diejenigen Wölffe oder jungen Hunde, die lange breite dicke Ohren, und am Bauch harte und grobe Haare haben, für die besten; andere sind der Meinung, daß die Hündinn allezeit den schlechtesten zuerst, und den besten zur letzt werffe. Insgemein wird die Freudigkeit und gute Gestalt der jungen Hunde, sonderlich, wenn sie behend, keck und gefrässig sind, für ein gutes Zeichen einer guten Art angegeben. Die jungen Jagdhunde werden besser mit Brod und Suppen, als bey denen Fleischhackern, Schäfern und Schindern mit Fleisch und Aas auferzogen, weil sie von demselben unsauber werden, den Geruch verlieren, und nicht lange dauren.

Die Hunde sind verschiedenen Krankheiten und Zufällen unterworffen, unter denen die **Wut** oder das **Rasen** wohl die vornehmste und schlimmste ist, und zehlet man derselben siebenerley Arten. Wie solche von einander unterschieden, auch welche darunter und wie sie zu curieren, davon ist unter dem Wort **Wut** die behörige Nachricht zu finden. Das beste Præservativ dafür soll seyn, wenn man den jungen Hunden im abnehmenden Monden den Wurm nehmen läßt (siehe **Wurm**). Wenn die Hunde weder fressen noch sauffen wollen, dieweil ihnen der Hals geschwollen, so nehme man nur Hunds- und Menschenkoth unter einander, und binde es ihnen mit einem Lumpen um den Hals, bis sich die Geschwulst geleget. Wenn die Hunde sonst krank sind und nicht fressen mögen, so nimm warme Ziegenmilch, und gieb sie ihnen zu trinken, darnach koche einen Hammelkopf mit Haut und Haar, bespreng ihn mit Ingber, laß die Hunde vorhero wohl hungerig werden, und sodenn den Kopf samt der Brühe warm fressen. Sind sie verwundet worden, und können sich selbsten lecken, so hat es so viel nicht zu bedeuten; ist aber dieses nicht, so soll man ihnen Toback saft oder Oel in die Wunde tröpfen lassen, als welches heilet und bald wieder zusammen ziehet; wenn aber ein Hund, wie oft im Jagen geschiehet, von einem wilden Schwein also geschlagen wird, daß ihm das Eingeweide heraus gehet, und doch nicht Darmwund ist, soll man nur geschwind die Därmer, weil sie noch warm sind,

gemach

gemach in den Leib hinein schieben, alsdenn eine Speckschwarte, nach Grösse der Wunde, inwendig für die Wunde legen, und aussenher die Haut darüber zunähen, und einen jeden Haft mit einem gemachten Knopf versichern, damit nicht, wenn der Faden schon an einem Ort faulet und zerreisset, die ganze Wunde wieder aufspringet; dahero wird auch jeder Haft absonderlich gethan, und der Faden allezeit abgeschnitten, so wird es glücklich heilen. Wenn ihnen die Augen rinnen, soll man ihnen solche oft mit warmen Wasser waschen, so vergehets ihnen. Hat sich ein Hund einen Dorn oder Nagel in den Fuß getreten, so bindet man Hasenfett darauf, das ziehet alles heraus; hat sich aber ein Hund sonst wund gelauffen, so wasch ihm den Schaden mit Wein sauber aus, salbe es mit Wundoel oder Terpentin, oder wasche es mit dem Absod des Tabacks. Hat er die Zähen verletzt, so nimm Eyerdotter, Granatäpfelsaft, und klein gepülverten Camin-Nus unter einander gemengt und aufgebunden. Der rothe Kohl ausgepreßt, oder nur die Blätter davon aufgeleget, ist ein heilsames Stücke zu allen Wunden der Hunde. Wachsen ihnen Würmer in dem Schaden, so stösset man Schmeer und Brunnkresse durch einander, macht eine Salbe daraus, streichets auf ein Flecklein Tuch, und legets ihnen als ein Pflaster auf; oder man wäschet ihnen den Schaden nur fein oft mit Menschenurin aus. Wenn ein Hund Bauchwürmer hat, nehmet Alaun, Stabwarz und Hirschhornspäne, kochet es mit einander, und schüttet dem Hunde diese Brühe ein, Oder man machet kleine Pillen von Hirschhorn, Schwefel, Aloe und Wermutsaft, und giebt sie denen Hunden zu verschlucken. Für den Krebs, den die Hunde bisweilen an den Ohren haben, nimmt man schwerer guter Seiffen ein Quintlein, Weinsteinoel, Salmiac, Schwefel und Grünspan, jedes nach Gutdünken, macht es mit einem weissen Weinessig und ein wenig Scheidewasser an, und reibet den Schaden neun Tage lang allezeit des Morgens wohl damit. Wenn ein Hund verschlagen, so habe man denselben in einem Ameisenbad, welches mit Mistwasser laulicht angemachet worden ist, so wird derselbige in etlichen Tagen wieder zurechte kommen. Vor das Schwinden derer Glieder, nimm im neuen Monden Blut und Haare von dem schwindenden Ort, wickle es zusammen in ein neues Läppgen, und spünde es vor der Sonnen Aufgang in einen Hollunderbaum; hacke hierauf, wo es schwindet, mit einer Fliete, bis es blutet, bestreiche es mit Wundholz, und schmiere den Ort mit Lohroel, daß es heilet. Die verschiedene Arten der Rauden, und wie solche zu curiren, können hinten unter dem Wort **Raude** nachgeschlagen werden. Die Hunde ohne Gefahr von allerhand Unrath zu purgiren, darf man nur eine schwarz geschmauchte Tabackspfeiffe klar und zu Pulver stossen, und ihnen ein wenig davon in brauner Butter eingeben. Die Flöhe, Läuse und ander Ungezieefer von denen Hunden zu vertreiben, soll man sie im Wasser schwemmen, hernach zehen gute Hände voll wilde Kresse, wilden Majoran, Roßmarin, Rauten, und sechs Hände voll gestossen Salz nehmen, solches alles unter einander in Was-

ser kochen und wohl einsieden lassen, darnach mit einem guten Theil solcher Brühe die Hunde glich nach dem Bade reiben und sauber waschen. Man kann auch bittere Mandeln in Wasser zerstossen und fein klein reiben, oder grüne Nußschalen in Wasser absieden, und die Hunde mit bestreichen, so werden sie von Flöhen, Holzböcken, Mücken und dergleichen Ungeziefer nicht leicht belästiget werden.

So wie der Hund sonst dem Menschen gute Dienste leistet, so nützet er auch demselben in der Arzney. Denn man nimmt etliche nur 5 bis 6 Tage alte Hündgen, ersäuft dieselbe in weissem Wein, und kochet sie hernach mit solchen Kräutern, Oelen und unterschiedlicher Gattung Harz, dergestalt, daß, nach Answeisung der Kunst, ein Balsam daraus werden kann. Dieser heilet die contracten Glieder, Hüftweh und auch podagrische Schmerzen. Wenn man den Kopf sammt der Hirnschaale zu Aschen brennet, trocknet sie die Geschwüre aus, und heilet alle Schäden am Mastdarm. Das Hirn von einem einfärbigen Hund gekocht und gegessen vertreibet die Wahnsinnigkeit oder Raserey. Es ist solches auch zu Beinbrüchen gut, wenn man es als ein Pflaster darüber schläget. Das gebratene Leber eines wütenden Hundes wird als ein besonderes Secretum wieder die von einem Hundsbiß herrührende Unsinnigkeit gerühmet. Die Galle eines noch saugenden schwarzen Hundes, entweder also frisch mit Essig, oder sonst mit einem bequemen Wasser vermischt, getrunken, oder zu einem Pulver gemacht und eingegeben, ist ein besonderes Geheimniß wider des Fraisch. Das Blut lobet man sowohl getrunken, als äusserlich über den beschädigten Ort geschmieret, wider wütende Hundsbisse. Der Hundskoth trocknet aus, spielet ab, zertheilet, öfnet, machet, daß die Geschwüre aufgehen, ist gut wieder Colick, Ruhr u. d. g. Krankheiten. Vornemlich werden dem weissen Hundsdreck, und sonderlich dem, der von Hunden kommt, die täglich viel Knochen zu fressen bekommen, und im May gesammelt worden, besondere Tugenden zugeschrieben. Das Hundsschmalz oder Fett dienet zu innerlichen Wunden und Geschwüren, und zertheilet das innerlich geronnene Geblüt. Die aus ihrem Leder gemachte Handschuh sind gut für die Krätze und das beschwerliche Jucken. Der Speichel, wie er ihnen selbst, also ist er auch dem Menschen heilsam.

Hundsdreck, s. Hund.

Hundszunge, ist ein Heilkraut, dessen unterschiedene Geschlechte gefunden werden. Die gemeine oder grosse Hundszunge, welche durchgehends an ungebauten Orten, jedoch in fettem Grunde, an Wegen und Zäunen wächset, hat eine dicke, auswendig schwarze, inwendig weisse, dem Geruche nach stinckende, auch unlieblich süßschmeckende Wurzel, aus welcher über Ellen hohe, ästige und wollichte Stengel hervor steigen. Die Blätter sind lang, breit, gespitzt, wollicht, scharf- und übel-riechend. Die Blumen erscheinen Purpurfarb, einfach, aber fünffach eingeschnitten, kommen aus einem haarigen Kelchlein, darauf folgen vier stachlichte etwas flache Läpplein, darinnen sich einiger Saamen findet.

Die

Die übrigen Geschlechte übergehen wir, weil sie nicht gebraucht werden. Die vorhin beschriebene aber sammelt man im May und Junio. Die frischen Blätter zerstossen, werden für Entzündung der Wunden, alte Schäden und faule Geschwüre, Brand und Krätze sehr dienlich befunden; mit denen im Schmalz geröſteten Blättern die Glatze bestrichen, soll die Haare wieder wachsen machen. Aus der Wurzel werden Pillen gemacht, von welchen zwey bis vier Gran zuweilen eingenommen, den Schlaf befördern, denen Haupt- und Brustbeschwerungen wehren, den starken trockenen und von dünnen scharffen Flüssen, herrührenden Husten, die rothe Ruhr, das Blutspeyen und allerhand Schmerzen stillen. Aus dem Saft wird eine Salbe bereitet, welche innerlich genommen, das geronnene Geblüte, so von Fallen oder Verbrechen sich zusammen gesetzet, zertheilet; äusserlich aber die Schmerzen und Hitze lindert. Aus dem ganzen Kraut wird ein Wasser abgezogen, welches vor ein treſliches Mittel wider die Franzosen und allerley Geschwüre an heimlichen Orten ausgegeben wird.

Husten, ist eine Art der Convulsion, wodurch der zähe Schleim oder andere scharfe Feuchtigkeiten, welche in dem Magen, in der Lunge oder Luftröhre sich befinden, heraus gepresset, und bey ungleich starken Getöne des Athems ausgeworffen werden muß. Es ist dieser entweder feuchte oder trocken, nachdem die Materie beschaffen, die ihn verursachet. Wo aber ein feuchter sich in einen trockenen Husten verwandelt, ist gemeiniglich eine Entzündung der Lunge und die Schwindsucht zu besorgen; ja wenn er zu stark und zwingend ist, können dadurch die kleinen Aederlein zersprenget werden, und folglich Lungengeschwüre daraus entstehen, denn die Lunge ist derjenige Theil, so am meisten darbey leidet. Wer damit belästiget ist, enthalte sich allzustarker Bewegung, meide trübe mit Dünsten angefüllte Luft, kaltes Getränke, saure Speisen, oder auch scharf Gewürze, und gebrauche dargegen süß Getränke und gelinde Sachen, z. E. abgekochte Wasser mit Habergrütz, Corinthen, Feigen, Thee mit Milch, gebrannten Gerstenzucker, oder mit starken angezündeten Brantewein aufgelösete Corinthen oder kleine Rosinen. Oder nimm weisse Zwiebeln, brate sie in ungesalzener Butter, thue dazu candirten Zucker, und iß solches des Abends. Des Morgens iß eine Habersuppe mit braunem Zuckerband. Man muß sich aber dabey und sonderlich um die Brust warm halten.

Husten, ist auch ein übler Zufall bey Pferdten, Rind- und anderm Vieh. Wenn das Rindvieh damit beschweret ist, kochet man Königskerzen im Wasser, und giesset es dem Vieh warm ein. Oder man giebt ihm gedörret Lungenkraut mit Salz. Den Schaafen giebt man Fœnum græcum mit Kümmel und Roggen vermenget, oder süsses Mandeloel mit Wein vermischt. Wenn bey Pferdten der Husten durch Verkältung und kaltem Sauffen entstehet, giebt man solchen alle Morgen und Abend einen Löffel voll gepulvert Epheu. Oder nimm Fœnum græcum, Lungenkraut, Rheinfaren, jedes 2 Loth, Lorbeern, Schwefel, Bolus, jedes 1 Loth; stoß es zu Pulver, und gieb ihm alle Abend und Morgen einen

einen Löffel voll in angefeuchtetem Futter. Ist es aber ein nasser Husten, so vom bösen Futter und Wasser entstehet, da ihnen meistens die Nase trieft; so nimm Tormentillwurz, Alantwurz, Zaunrüben, jedes 4 Loth, Eibischwurz, Lungenkraut, Süßholz, jedes 2 Loth, Anis, Fenchel, gelben Schwefel, Lorbeern, weissen Ahorn, Königskerze, jedes 1 Loth: mache es zu Pulver, und gieb ihnen zwey mal des Tages einen Löffel voll auf dem Futter. S. a. Kehlsucht.

Hutmann, s. Hirte.

Hyacinth, ist eine der annehmlichsten Blumen so wohl wegen des herrlichen Geruchs, als der anmuthigen Gestalt, indem mancher Stengel einen Strauß und Pyramide vorstellet, woran 12, 15 und noch mehr gefüllte Blumen sich sehen lassen. Man zählet ohne die einfachen mehr als 50 Gattungen von weisser, blauer, allerhand rother, aschenfarbiger, und andern schönen Farben, welche man noch in 4 Sorten, grosse und kleine, frühe und späte abtheilen kann. Die gemeinen Hyacinthen lieben ein gutes Land und einen Ort, wo die Sonne hin scheint. Sie werden eine Spanne weit von einander gesetzet, und eben so tief. Die gefüllten und ausländischen werden den Winter über in ein Glaßhaus gebracht, oder in ein luftig Zimmer, und nur zur höchsten Noth begossen. Man kann sie aber auch im Anfange des Novembris in eine wohl bereitete Erde pflanzen, und wie die Ranunculn mit Brettern bedecken, damit sie nicht beregnet werden. Die Fortpflanzung geschiehet durch Zwiebeln. Wenn sie versetzet werden, nimmt man die kleine Zwiebeln, so an den alten hängen, und verpflanzet sie in Beete nach der Schnur. Will man aber Hyacinthen durch Saamen erzeugen, wiewohl solches hier zu Land nicht allezeit angehet, so säet man Hyacinthensaamen zu Ende des Septembris in einen Asch, in ein gutes lucker es Erdreich. Mit Anfang des Frühlings gehet solcher auf. Das folgende Jahr um Johannistag werden die jungen Zwiebeln aus der Erde genommen, und sammt ihrem Laub an einen trockenen Ort geleget, bald aber, nachdem sie abgetrocknet, in reine nicht allzu fette Erde wieder gesetzet; worauf sie im dritten Jahr blühen: da man denn die gefüllten aushebet, und in Asche oder Beete verpflanzet. Man treibt auch allerley Künsten mit den Hyacinthen, um ihre Farben zu verändern. So kann man rothgestriemte Hyacinthen machen, wenn man den Dunst vom Vitriolgeist an die Blumen gehen läßt, oder aber besagten Geist mit ein wenig Wasser vermischet, und die Blumen damit bestreichet; denn so werden sie weiß; mahlet man so dann mit einem in den Spiritum eingetunkten Pinsel, allerley Flammen und Striemen darauf; so bekommt man ganz besondere Hyacinthen, darüber sich jedermann verwundern muß. Und eben dieß gehet auch mit andern blauen Blumen an. So lassen sich blaue, weisse und rothe Hyacinthen auf einen Stiel machen. Denn wenn man den Dunst des Vitriolgeists an den Gipfel blauer Hyacinthen gehen läßt, als wovon sie weiß werden, andere, und zwar die mittlere, mit gedachtem Spiritu ganz lind bestreichet, so verändern sie sich in roth, und die unterste läßt man frey, so be-

halten sie ihre blaue Farbe, und stehet überaus schön.

Hypochondrie, s. Milzbeschwerung

Hyppocras, s. Hippocras.

Hysop, s. Isop.

J.

Jäten, heißt so viel als das Unkraut aus einem gebauten Lande heraus ziehen, damit die gute Saat nicht davon erstickt werde. Es ist dieses eine sehr nöthige Arbeit, welche sowohl im Felde, als auch in Gärten, Hopfen- und Weinbergen zu gewissen Zeiten fleissig vorgenommen werden muß, weil das überflüssige böse Unkraut, die jungen Früchte erstickt, auch in dem sie allzu frech daher wachsen, und vom Wetter und schweren Platzregen, umgeschlagen werden, dieselben gleichsam zu Boden drücket. Solches soll im Felde zur Frühlingszeit, wenn die Früchte bereits stark gewurzelt haben, geschehen, und die Vogelwicken, wilde Ranken, Klapperrosen, schwarzer Coriander, Raden und dergleichen Unrath mehr ausgejätet und davon gesäubert werden. Wenn das Korn in die Aehren gehet und schosset, so ist es abermahl sonderlich gut und zuträglich, wenn man es noch einmal aufs neue jäten lässet, damit die Früchte desto reiner und vollkommener wachsen mögen. Doch muß man von dem Jäten des Getraides überhaupt merken, daß dasselbe allein der Sache nichts helffe, sondern erfordert werde, vorhero durch öfters Pflügen in dem Acker das Unkraut zu verderben, und durch reinen Saamen seine Pflanzung zu verwahren. Sonst aber muß das erstmahlige Jäten mit sonderbarer Bescheidenheit geschehen, damit die Wurzeln unten am Grunde nicht beschädiget, sondern vielmehr mit anderem Grund oder Erdreich desto besser bedecket werden, auf daß sie sich also desto mehr und weiter ausstrecken und ausbreiten mögen. Desgleichen, so man die Früchte zum andern mahl jäten lässet, muß man gleichfalls fleissig Achtung geben, damit man die jungen Wurzeln nicht zu viel entblösse oder entdecke, denn wo solches geschiehet, so werden sie an ihrem fernern Wachsthum verhindert, und fangen denn gleich an in dem Erdreich zu faulen: Derowegen soll man allewege, wenn man zum andern mahl das Jäten vornimmt, das Erdreich nur ein wenig berühren und ganz eben machen. Unterlässet man aber das Jäten, so wird das Brod nicht allein ungestalt und heßlich von Farben, sondern auch, wenn unter dem Korn Wicken, Dosten und dergleichen Unkraut vermischt ist, übel schmeckend und ungesund: Zu geschweigen, daß oft nicht die Helfte von Korn, Weitzen und Dinkel aufkommt, wo solch Unkraut darunter wächst, und überhand nimmt; so geben auch, welches das ärgste ist, diejenigen Felder, darauf solch vermengter unreiner Saame gesäet wird, kaum den halben Theil so viel Frucht, als die andern, so mit wohlgesäuberten reinen Saamen besäet worden sind. Die Küchen- oder Krätzegärten müssen des Jahres etliche mahl, nemlich so oft es die Nothdurft erfordert, reine ausgejätet werden, und zwar jederzeit im abnehmenden Monden, auch wenn der Erdboden weder allzudürre noch zu feuchte ist. Die nach den ausgereuteten Graswurzeln aufgeworffene Erde, soll man sobald,

bald, nach verrichteter Arbeit zu ebnen, und die Plätze, so etwan durch das Jäten locker gemacht worden, sanft und sacht wieder eindrucken. Es muß aber das Unkraut nicht nur oben ab, sondern mit der Wurzel ausgerissen werden, sonst stärken sich solche durch das Abreissen der Blätter nur mehr, und schlagen dicker wieder aus. Das ausgerissene Unkraut oder Jätgras gibt eine gute Gartendüngung, wenn man solches nebst allen, was von Blättern und Stengeln ohne diß weggeworffen wird, ausser dem Garten, oder in einen Winkel desselben über einen Hauffen schlägt, und es wohl abfaulen läßet, und denn noch etwas andern Mist darunter menget.

Jahr s. unten Seit. 236 u. fgg.

Jasmin, ist ein schönes Staudengewächse, welches um seiner wolriechenden Blumen willen, in den Gärten, und an der Sonnen liegenden Orten unterhalten wird. Es giebt desselben sehr viele Arten. Die bekanntesten bey uns sind: Jasminum hispannicum, welche bey uns bekañt und in denen Gärten gemein ist, wiewohl deren Blühte einen treflichen Geruch hat. Sie werden erzeuget auf unterschiedliche Art: Entweder man oculiret sie, oder senget sie ab, oder pfropfet sie auf, wie andere Bäume, wiewohl solches letztere oftmals fehl schlägt. Es muß aber solches geschehen im zunehmenden Mond und lustigen Zeichen: Oder man kann sie auch aus den Zweigen erziehen. Wenn man sie aber schon groß gekauft, muß man die Wurzel zuvor etwas einweichen, bevor man sie einsetzet. Die Wartung ist fast gleich allen übrigen Orientalischen Gewächsen, das sie in ein gutes Erdreich, welches oben beschrieben, gesetzet, an einen Sonnenreichen warmen Ort gestellet, und mit laulichtem Wasser oft begossen werden. Im Winter aber kann man sie entweder mit ins Gewächshaus bringen, oder, wenn man sie will in der Erden stehen lassen, muß man sie wohl bedecken: Wiewohl es nicht rathsam ist, diese Pflanze der harten Kälte anzuvertrauen. Bey ankommendem Frühlinge werden die Reiser etwan bis auf zwey oder drey Zoll hoch über den Stamm abgeschnitten, damit auf den neuen Zweigen die Blumen desto besser werden, Wenn die obgedachten Manieren sie fortzusetzen nicht angehen wollen, muß man Spalttöpfe ansetzen, und dadurch ihnen Wurzeln zu wege bringen. Solches geschiehet folgender Weise: Man erwehlet junge Zweige, schneidet solche unten ein wenig ein, wie man bey den Nelken zu thun pfleget, wenn man sie ableget, diesen eingeschnittenen Arm des Zweiges ziehet man durch einen Topf, welcher an der einen Seite bis in die Mitten des Bodens einen Spalt hat, hernachmahls füllet man dieses Töpfgen mit guter Erde aus, und begiesset es fleissig, so pflegen sie bald Wurzeln zu schlagen. Etliche bestreichen den Schnitt mit angefeuchteter Kreide. Dieses ist die Manier, womit man alle diejenige Gewächse, welche sonst nicht fortzubringen sind, vermehren kann.

Die übrigen gemeinen Sorten, als Jasminum Italicum, et Catalonicum sylvestre, Persicum Syriacum können zur Noth im Winter in Gärten ausdauren, wenn man sie nur dicke mit Stroh verbindet, und mit Pferdemiß umher beleget. Wiewohl das Jasminum Persicum gern im Winter an warmen Orten

will verwahret seyn. Es pflegen dieselbe auch wohl bey der Wurzel junge Sprossen auszustossen, wodurch sie können fortgepflanzet werden.

Die übrigen Arten, welche nicht so gemein, aber desto vortreflicher sind, wollen desto genauere Wartung haben, weil sie sehr zart seyn; das erste ist Jasminum Americanum flore purpureo. Man hat sich theils um ihre Erziehung, wie bey allen andern Blumen, dann vor das andere um ihre Conservation und Wartung zu bekümmern. Die Erziehung geschicht durch den Saamen, welcher sehr harte Schaalen hat, und derowegen einen Tag im Wasser, darinnen Sauerteig zerlassen ist, oder mit Brantewein vermischet, einzuweichen, hernach an der Sonne wieder abtrocknen, und dann in Töpfe zu stecken, selbige Töpfe aber muß man in langen warmen Pferdemist stellen, also daß der Mist den Töpfen gleich stehe, die Töpfe mit warmen Wasser fleissig begiessen, am Tage, wenn die Sonne warm scheinet, sie mit Fenstern bedecken, oder Glasglocken darüber stürtzen, damit sie durch die Wärme desto mehr fortgetrieben werden. Der Grund muß seyn ein gutes fettes feuchtes Erdreich, so mit verfaulter Misterde und groben Bachsand wohl vermenget ist. Dazu thut man Erde aus einem morastigten Graben oder Teiche, oder auch die, welche die Maulwürfe an den Graben und morastigten Wiesen aufgeworfen haben. Es muß aber die Pflanzung in einem warmen Zeichen, dergleichen der Löwe oder Widder ist, oder in einem irrdischen, als der Jungfrau oder Steinbock geschehen, und zwar in der Mitten des Aprils im zunehmenden Mond. Die Wartung bestehet darinnen, daß, wenn sie einen Finger lang aufgewachsen, man sie in Töpfe umsetzen müsse. Dieselben müssen mit obbeschriebener Erde angefüllet seyn. Die Pflanze muß hernach sehr wohl begossen, und, wenn sie ein wenig bewurzelt, an einen Ort gestellet werden, allwo sie den ganzen Tag die Sonne haben, und von Ost- und Nordwinden befreyet seyn kann. Weil sie sehr hoch in die Höhe steigen, muß man ein Geländer verfertigen, woran sie können bevestiget, und in die Höhe geleitet werden. Wenn sie etwas ausgeschossen sind, schneidet man die obersten Spitzen von den Zweigen ab, damit sie können desto besser in die Blumen treiben, und unten aus einander wachsen. Alle diese zarten Jasminengeschlechte können die allergeringste Kälte nicht vertragen, so gar, daß ihnen auch oft eine rauhe Luft schädlich ist, müssen dannenhero frühzeitig, nemlich um Michaelis, oder auch noch früher in die Gewächshäuser gebracht werden, auch so lange darinn stehen bleiben, bis fast in den Maymonat, damit nicht ein Nachtfrost sie nach aller angewandten Mühe dahin reisse. Im Majo und Junio geschiehet hernachmals die oben benannte Fortsetzung mit Oculiren und Einlegen der Stöcke.

Das Jasminum Catalonicum, mit weisser und rother Blume verlanget fast eben die Wartung wie die vorige. Ihre Erziehung geschiehet 1) durchs oculiren, auf gemeine Jasminstöcke, hernachmals durch Einlegung der Zweige in die Erde, wobey man in den Zweig einen Schnitt thun muß, welcher in die Erde gebogen wird,

2) durch das Anhängen der Spalt-Töpfe, welche schon oben beschrieben. Die Conservation geschiehet vermitelst oftmaliger Begiessung mit lau Wasser aus einem morastigten Teich oder Graben, worinnen s. v. verfaulter Menschenkoth gewesen, welcher allen Jasminen sehr dienlich ist. Dann vor das andere vermittelst fleissiger Verwahrung vor der Winterkälte. Sonsten aber wird damit verfahren, wie von der vorigen Americana gemeldet worden.

Der Arabische oder Alexandrinische Jasmin ist deswegen angenehm und merkwürdig, weil seine Blumen im Reihen bey einander stehen. Man kann ihn erzeugen, 1) durch oculiren auf andere Jasminstämme, 2) durch Absäugen, verfahre man damit folgender gestalt: Setze unter diese Pflanzen andere wilde Jasminstämme, laß sie ein Jahr stehen, daß sie sich wohl bewurzeln, pfropfe alsdenn von dem noch stehenden und grünenden Arabischen Jasmin einen Zweig auf vorgedachten wilden Stamm, und wenn solcher etwan 4 bis 6 Wochen gestanden, so löse den gepfropften Zweig von seinem Stocke ab, alsdenn wächst er auf dem neuen Stock. Endlich kann ebenfalls das Anhängen der Spalttöpfe allhie gebraucht werden. Die Conservation und Wartung ist, wie bey denen vorigen, daß er nemlich an einem warmen Orte stehe, wo kalte Winde nicht durchstreichen können, in gutes tüchtiges Erdreich gesetzet, und mit dem obenbenannten Wasser begossen werde. Im Winter muß er an einem lustigen Orte stehen, und kann man, wenn das Wetter gelinde ist, die Laden und Fenster des Gewächshauses eröfnen, damit die freye Luft durchstreichen könne. Will man sie begiessen, muß das Wasser die Wurzel nicht berühren, und so etwan dürre Zweige daran werden sollten, müssen dieselbe mit Fleiß hinweg geräumet werden.

Der Indianische Jasmin ist zweyerley Art, mit rother und goldgelber Blume. Der erste ist fast der Schönste unter allen Jasminen. Die Blumen sind hochroth, am Geruch vortreflich, und fangen an zu blühen im Augusto, er hat auch die grösten Blumen unter allen, welche Buschweise zusammen sitzen, und sich vortreflich präsentiren. Dieserwegen kann dieses Gewächse wohl vor eine rechte Zierde der Gärten und Königin der Blumen geachtet werden, bevorab, weil es auch im Winter zum andern mal blühet. Nicht allein aber ist die Blühte vortreflich, sondern die Blätter haben auch ein herrliches Ansehen, und ist sehr bequem, vor ein Fenster diese Blume zu setzen. Sie werden erzogen durch die Abschößlinge, so bey der Wurzel pflegen hervor zu kommen, dieselbigen werden davon abgesondert, und in einen eigenen Kasten gesetzet. Allein, es ist dieses incommodum dabey, daß sie nicht bald Blühte tragen, sondern es währet damit wohl bis ins fünfte und sechste Jahr. Dahero rathsamer seyn wird, sie durch Abschneidung und Einlegung eines Zweigeleins zu propagiren. Solches geschiehet folgender gestalt: Im Maymonat, wenn die Gewächse wieder in den Garten gebracht werden, schneide ein Zweiglein, etwan einer Spannen lang von dem Stock ab, lege solches schrat oder schief in die Erde, bis an das oberste Glied, daß es etwan

man einen Zoll hoch aus der Erden stehe, begiesse es fleissig, so pfleget es sich bald zu bewurtzeln, und trägt im andern, oder dritten Jahre Blumen. Die Erde muß also beschaffen seyn, wie sie oben beschrieben worden, und wie sie zu den Orientalischen Gewächsen erfordert wird. Der Wartung halber ist obiges, was bey den andern Jasminen gesagt worden, anhero zu wiederholen, und nur dieses annoch beyzufügen, weil diese Blume sich breit auszutreiben pflegt, und mit ihren Aesten einen ziemlichen Raum einnimmt, muß man ein ziemlich hoch und breit Geländer verfertigen, und sie daran setzen. Daher kann man die Geschirrre, worinnen sie stehen, etwan an eine Mauer, oder Wand stellen, welche mit Latten versehen, und die Ranken der Blumen ordentlich daran binden. Im Herbste kann man die allzu langen Ranken oben etwas beschneiden, damit nicht der Saft sich allzuweit ausbreiten müsse, und solcher gestalt zu schwach werde. Wie denn dasselbe bey allen Jasminen in acht zu nehmen, daß ihnen zuweilen die überflüssigen Zweige müssen benommen werden.

Die Indianische Goldgelbe Jasminblume, hat deswegen etwas sonderliches an sich, daß, wenn sie schon dürre wird, sie dennoch ihren lieblichen Geruch behält. Ihre Farbe ist Gold gelb, und wächst oben im Gipfel. Ist ebenfalls eines der allerlieblichsten Gewächse, welches eine grosse Sorgfalt wohl meretiret. Man kann sie erziehen, wie schon bey voriger Blume gedacht, durch das Absäugen, oder durch das Anhängen der Spalttöpfe, welche daran gemacht werden, gegen den vollen Mond, so bald die Gewächse wieder in den Garten gebracht werden, in einem luftigen oder irrdischen Zeichen. Solcher Spalttopf bleibet daran hangen, bis den andern Frühling, wenn die Gewächse wieder heraus gebracht werden, alsdenn schneidet man den Spalttopf herunter, und setzet das Gewächs in einen eigenen Topf, begießt es fleissig, und wartet es auf vorbeschriebene Art. Die Pflanzung muß geschehen im zunehmenden Licht und irrdischen Zeichen, als im Steinbock oder Jungfrau. Im Sommer muß es zuweilen ein wenig mit obbeschriebenen Wasser begossen werden, im Winter aber fast gar nicht, nur daß man zuweilen die Erde umher ein wenig benetze, ohne Berührung der Wurzel und des Stamms.

Jasminoel, wird also gemacht: Man nimmt ein weites Zuckerglas, thut eine Lage gescheelter und zerschnittener Mandeln, so ganz frisch sind, darein, über solche eine Lage Jasminblumen, dann wieder Mandeln, und oben Jasminblumen, und also eines um das andere, bis das Glas voll wird. Alsdann verbindet man es mit gewirtem Papier und doppelter Blasen auf das Beste, und stellt es etliche Tage an die Sonne. Hierauf nimmt man die Blumen heraus, und thut an deren Statt wieder frische hinein, verfähret damit, wie zuvor, und solches widerholt man so lange, bis man vermeinet, die Mandeln haben den Grund genugsam an sich gezogen; alsdann preßt man es wie ein anderes Mandeloel aus; so ist es fertig.

Jahr, ist eine Zeit, binnen welcher die Sonne den Thierkreis oder die ganze Ecliptick durchläuft, oder binnen welcher vielmehr ein Irrstern

stern um die Sonne, mithin unsere Erde um die Sonne, oder unser Mond mit der Erde und seinen besondern Herumlauf um dieselbe, so ein Monat heißt, um die Sonne herumläuft. Wir Einwohner der Erden, denen es vorkommt, daß die Sonne um unsere Erde herum lauffe, diese aber stille stehe, ja die von dem verschiedenen Stand der Sonne gegen unsere Erde gar vielen Nutzen haben, und daher genöthiget sind, auf dessen Veränderung und die daraus binnen der Zeit des Umlaufs entstehenden Begebenheiten und Wirkungen, welche mit unsern Geschäften einen grossen Zusammenhang haben, sind genöthiget, sonderlich das Sonnenjahr und zwar in verschiedener Betrachtung zu kennen. Es bestehet demnach solches aus dreyhundert und fünf und sechzig ganzen Tagen. Ein solcher Tag aber begreift eine Zeit von Tag und Nacht in sich, oder vier und zwanzig gleiche Theile, welche man Stunden heisset. Ein solches also genanntes gemeines Jahr, da man den noch übrigen Anhang der Stunden und Minuten wegläßet, ist in zwölf Monate eingetheilet. Es wird auch nach dem Eintritt, den die Sonne in die 4 Hauptecken des Thierkreises nimmt, in 4 Theile getheilet, welche man Jahrszeiten nennet, nemlich in den Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Hier kommt das Jahr hauptsächlich in Bebetrachtung, so ferne es in die Wirthschaft einen Einfluß hat, ein fruchtbares oder unfruchtbares Jahr ist, eine günstige oder widrige Witterung bringt. Die Beschaffenheit des Jahres einiger massen zum voraus abzumerken, haben sich unsere werthe Alte sehr bemühet, und was sie davon aus langer Erfahrung gelernet, auf ihre Nachkommen fortgepflanzet, welche solche in gewisse Regeln verfasset, so man heut zu Tag die Baurenregeln nennet, weil der Land- und Bauers-Mann mit seiner Feld- und Gartenarbeit sich meistens darnach richtet, welche, ob sie schon nicht eben ohnbetrüglich seyn, jedoch aber gar oft und vielmahl mit Verwunderung zutreffen, weil sie guten theils auch in der Natur gegründet, ihre vernünftige Ursachen haben, obschon einige auch derselben zu fehlen scheinen. Es läßt sich aber aus gewissen Merkmaalen zum voraus erkennen, einmal, wie die Witterung des Jahrs beschaffen seyn werde; so dann, ob das Jahr fruchtbar oder unfruchtbar, und endlich, ob es gesund oder ungesund seyn werde.

A) **Die Beschaffenheit der Witterung** pflegt man zu beurtheilen, entweder nach den sogenannten 12 Nächten; oder nach einem jeglichen Monat des Jahrs.

1) Insgemein will der Landmann die ganze Witterung des Jahres, und zwar derer 12 Monate, nach denen sogenannten 12 **Nächten** urtheilen, indem er von der auf den ersten H. Christtag folgenden Nacht den Anfang zu zehlen macht, und damit fortfähret bis auf die Nacht, so das Fest der H. Dreykönige beschliesset; wie nun die erste Nacht beschaffen, hell, trüb, regnerisch oder windig, so soll der Jenner auch seyn; aus der Witterung der andern Nacht urtheilen sie den Hornung, aus der dritten den Merz, aus der vierten den April, und so fort an.

2) Man beurtheilet aber die Witterung des Jahrs auch aus

jeglichem Monat desselben. Als: Aus dem Jenner. Wenn die Sonne den ersten oder H. Neuen-Jahrstag roth aufgehet, und mithin eine Morgenröthe sich zeiget, so soll man starke Winde, ungestümmes Wetter, und kriegerische Zeiten zu gewarten haben; fället ein Schnee oder Regen, so soll das Jahr unfruchtbar seyn: wann aber die Sonne lieblich scheinet, fruchtbare Zeiten verkündigen: Ist aber dieser Tag neblicht oder windig, so bedeutet er ein Sterben, oder andere gefährliche Krankheiten. Eben dieses urtheilet man auch von der Witterung des den 25 Jenner einfallenden Tages von Pauli Bekehrung. Aus dem Hornung. Wann am Lichtmeßtag die Bäume blühen, hat man auf Ostern noch Schnee zu gewarten: Wann es an St. Petri Stuhlfeyer gefrieret, so reifet es 40 Tage hernach: Ingleichen wann an dem Matthiastag kein Eiß zu finden, ist noch vieler Schnee und Kälte zurück, so daß das gemeine Sprüchwort davon entstanden, daß Matthias, wo er kein Eiß finde, eines mache. Wann die gefangene und zur Speise gewidmete Vögel gerupffet werden, mit schönem gelben Fett überwachsen sind, soll man eben auch noch vielen Schnee und merklich empfindliche Kälte zu gewarten haben. Aus dem Merz richtet der Landmann sein Absehen auf den Thau und Nebel, dann so viele Nebel in diesem Monat auffsteigen, so viele Platzregen sollen das Jahr durch fallen, und so viel Tage als es noch nach Ostern reifet, so viele Nebel sollen im Augusto auffsteigen. Wenn im Merzen der Guckguck viel schreyet, der Storch viel klappert, und die wilde Enten sich sehen lassen, hat man einen warmen Frühling und gute Zeit zu hoffen. Wann es am H. Ostertag regnet, soll ein Anzeigen seyn, daß es alle folgende Sonntäge bis auf Pfingsten regnen werde. Aus dem April versichert uns der frühzeitige Donner in diesem Monat, daß kein sonderlicher Reif mehr zu befürchten; ingleichen auch wann die Grasmüke zu singen beginnet, ist es ein Merkzeichen, daß nunmehr eine beständige warme Zeit vorhanden seye. Aus dem Mayen. Wie das Wetter an St. Urbanitag fället, eben so soll es die ganze Weinlese durch seyn: Wann der May feucht und naß, folget gemeiniglich ein trockener und schöner Junius, ist aber der meiste Theil des Mayens schön, so wird es im Brachmonat dargegen häufig regnen. In diesem Monat fangen die Krebse an gut zu werden, und sind in denen drey folgenden am wohlgeschmacktsten, und dabey auch am wohlfeilsten, welche kein R. in ihren Namen haben, im September aber nehmen sie am Geschmack schon ab, dem Werth nach aber und im Verkauffen zu. Aus dem Brachmonat oder Junio ist vor allen des Medardi Tag bekannt, weil man glaubet, daß, so es an selbigem regne, solcher Regen 40 Tage nach einander unausgesetzt dauren solle: Und wann es an Johannistag regnet, zeiget es ebenfalls eine nasse Erndte an. Aus dem Julio oder Heumonat. Wann es an Mariä Heimsuchungstag regnet, so folget darauf ein ziemlich anhaltendes nasses Wetter. So soll auch der Vormittag an Jacobitag die Zeit vor Weyhnachten, der Nachmittag hingegen die Zeit nach Weyhnachten vorstellen. Wann der Hundsstern mit ei-

einem Nebel aufgehet, solle er, wo nicht die Pest, doch hitzig- und ansteckende Krankheiten bedeuten, und die Hunde gerne wütig werden. So die Ameisen ihre Hauffen um diese Zeit höher und weiter machen, als sie sonst gewohnt sind, hält man es vor ein Zeichen eines frühen und kalten Winters. Das um Margarethen und Jacobi die stärksten Wetter zu kommen pflegen, ist ohnedem mehr allzuviel bekannt. Aus dem Augustmonat hält der gemeine Mann den Bartholomäitag vor den ersten Herbsttag, welcher, wann er schön, auch einen schönen Herbst versprechen soll, und so im Gegentheil das Wiederspiel. Wie der April gewesen, wird gemeiniglich der Augustus auch seyn, und mit scharffen Winden, grossen Regen, starken Reif und ungesunden Nebeln abwechseln. Aus dem September, und zwar um Egydi gehet der Hirsch in die Brunst, wie nun dazumahl das Wetter beschaffen, eben so soll es auch noch 4 Wochen seyn, wann er wieder herausgehet: Wann Matthäitag schön ist, hoffet man ganzer 4 Wochen lang ein beständig-schönes Wetter. Wann es um Michaelis donnert, bedeutet es heftige Winde, wenn aber die Galläpfel noch vor Michaelis häufig wachsen, befürchtet man sich eines frühen Winters; hingegen aber ist es ein Kennzeichen eines späten und ziemlich gelinden Winters: Wann die Vögel sich noch nach Michaelis häufig sehen lassen, wird schwehrlich eine nachdrückliche Kälte vor Weyhnachten zu verspüren seyn. Aus dem October. Der erste Schnee, so in diesem Monat fällt, nachdem er lang liegen bleibet oder zeitlich schmelzt, nachdem soll der Winter scharf oder gelind seyn; ingleichen auch, welchen Tag in diesen Monat besagter erster Schnee fället, so viele Schnee sollen den ganzen Winter durch fallen, z. E. er fällt den 15 Tag des Octobris, so soll es 15 mal den Winter durch schneyen. Wann die Eicheln und Bücheln gerathen, hält man es vor ein Kennzeichen eines durchdringenden kalten Winters, und wann die Schaafe im nach Haustreiben des des Abends nicht wohl von der Stelle zu bringen sind, und sich streuben, will man daraus Schnee oder Regen prognosticiren. Aus dem November erforschet der Landmann die Beschaffenheit des herannahenden Winters durch die Behauung der Tannen und Buchen, den ersten November, sind nun solche Späne inwendig bis auf den Kern trocken, so vermuthet er einen gelinden Winter, sind selbige aber feucht und saftig, besorget er, daß ein strenger und kalter Winter erfolgen werde. Wenn das Laub frühzeitig von den Bäumen fällt, hat man im künftigen Jahr eine frühe Frühlingssaat zu gewarten, bleibet es aber lange hinaus hangen, soll auch eine spate Saat folgen. Regnet es an Martinitag, so wird das Winterwetter unbeständig seyn, ist er schön und klar, folget ein kalter Winter, gehet aber die Gans an diesem Tag aufs Eiß, so gehet sie um Weyhnachten im Koth, ist es aber um Martini naß Wetter, so hat man schöne Weyhnachten zu hoffen: So wollen auch einige aus dem Brustbein der geschlachtet- und gebratenen Gänse, wann es braun oder röthlicht, wenig, wann es aber weiß und durchsichtig, vieles Schneewetter zu prophezeyen wissen. An St. Andreas Abend thut

der gemeine Mann noch einen Versuch, die Beschaffenheit des herannahenden Winters sich zu erkundigen, in dem er bey Nacht, wann der Mond am Himmel stehet, ein Trinkglas mit Brunnen-Wasser ganz bis oben auf anfüllet, und in die freye Luft beyseit setzet, wann nun solches von sich selbst in der Nacht überlauffet, wollen sie einen nassen Winter, wann es sich aber nicht ergiesset, einen kalten Winter und künftigen trockenen Sommer dabey abmerken. **Aus dem December:** Wann es in diesem Monat donnert, soll das künftige Jahr sehr windig seyn. Grüne Weyhnachten verspricht weisse oder beschneyte Ostern, u. ist bekannt, daß mit den zunehmenden und anwachsenden Tagen auch gemeiniglich die Kälte zunehme und anwachse.

B) Die **Fruchtbarkeit** oder **Unfruchtbarkeit** des Jahrs läßet sich erkennen, entweder aus den 4 Jahrszeiten, oder aus der Witterung der 12 Monate.

1) **Aus den 4 Jahrszeiten** wird die Fruchtbarkeit oder Unfruchtbarkeit des Jahres also abgenommen. **Im Frühling.** Wenn der Anfang und das Ende desselben naß und feucht, wächset vieles Graß und Unkraut auf den Aeckern, so dem Saamen die beste Kraft entziehet, und selbigen ersticket, daher die Feldfrüchte faul, taub und leicht sind, mithin aufschlagen und eine Theurung verursachen. Im Gegentheil, wann des **Frühlings** Anfang wider die Gewohnheit gar zu warm und hitzig ist, werden zwar die Blumen und Gewächse dadurch zeitlich hervorgetrieben, und bald zur Blüthe gebracht, allein weil solche Wärme nicht beständig seyn kann, und gemeiniglich Reiffe und Nachtfröste darauf erfolgen, so leiden die Früchte dadurch merklichen Schaden, indem sowohl die Blumen als Blüthen der Bäume schwarz werden und abfallen, die Früchte aber dadurch mißrathen und dahinten bleiben. Ist der Anfang des **Frühlings** aber kalt und frostig, giebt er schlechte Hofnung zu einer reichen Erndte, sondern beydes das Getreyde und die Früchte bleiben merklich dahinten. Wenn aber das **Frühlingswetter** gemässiget, die Blüthe häufig und schön vollkommen an den Bäumen hänget, nicht allzusehr abfället, oder von den Käfern und Ungezieser abgefressen wird, und die Feldfrüchte dichte zusammen stehen, schön grün und saftig sind, kann man sich noch wohl ein gutes Jahr und einen reichen Seegen derselben versprechen, wo es anders GOtt vor Ungewitter gnädiglich bewahret. **Der Sommer**, welcher allzunaß, erfaulet und ersäufet die zarte Gewächse und Früchte, daß sie ausrosten, und vermehret das ohnedem mehr als zu viel aufwachsende Unkraut. Ist er aber allzu dürr und hitzig, so bleiben die Aehren in den Schoßbälglein stecken, und die Körnlein werden taub, mager, und ersticken. **Der Herbst**, wann er bald anfangs kühl eintritt, bekommt man gemeiniglich spat hinaus schlechte und kleine Obstfrüchte, und so dergleichen kalte Luft eine Zeitlang anhält, mißrathen selbige meistentheils, so daß sie sich in die Länge nicht wohl halten, sondern anstossen, faulen und verderben. **Der Winter**, wann er kalt und trocken, dabey die Saat mit Schnee bedeckt ist, hält man es vor ein gutes Zeichen der Fruchtbarkeit,

die

dieweil dieselbige unter dem Schnee schön warm lieget, und wieder die rauhe Luft und hart-eindringende Kälte bestens beschützet und verwahret wird. Wann nun ein solcher Schnee im Frühling nach und nach zerschmelzet, befeuchtet er das Erdreich, und macht es durch solche Befastung fruchtbar; wann aber der Schnee gar zu dick zu liegen kommet, und bey einfallendem Thauwetter auf einmahl zergehet, ersäuffet er die Früchte, und macht die Wurzeln ausrosten: So ist auch über dieses ein kalt- und trockener Winter denen Bäumen ziemlich schädlich, weil sie gar leicht, zumahl die zärtere, erfrieren und ersterben; in soweit aber nützlich, weil er das ihnen so schädliche Ungeziefer, die Raupen und Würmer, erstickt und zernichtet, welches hingegen bey einem gelinden und nassen Winter nur so viel mehrers erhalten und befastet wird.

2) Aus der Witterung der 12 Monate erscheinet die Fruchtbarkeit oder Unfruchtbarkeit des Jahres folgender gestalt: Im Januario. Wenn der Tag St. Vincentii, so den 22ten dieses Monats einfällt, schön und ohne Regen ist, soll man einen guten Wein zu hoffen haben. Wann der Tag der Apostel Petri und Pauli hell und klar, bedeutet er ein gutes, fruchtbares und seegenreiches, so es aber regnet, ein unfruchtbares und merkliche Theurung nach sich ziehendes Jahr. Im Februario: Wenn die Nordwinde stark wehen, soll es ein Kennzeichen der Fruchtbarkeit seyn, wann sie aber zurück bleiben, seye fast gewiß, daß sie sich erst im April einfinden, und sowohl dem Rebstock, als andern Gewächsen merklichen Schaden bringen. Wann es am Lichtmeßtag schön und hell ist, so soll, wie der Landmann zu sagen pflegt, absonderlich der Flachs und Hanf wohl gerathen; ingleichen auch, wann die Sonne an der Faßnacht scheinet, die erste Erndte am Winterkorn und Weizen überaus geseegnet seyn. Im Martio: So es öfters regnet, und das Regenwetter in etwas anhält, wird ein dürrer Sommer und ein guter Weinwachs vermuthet. Wann es am Charfreytag regnet, ist es ein Zeichen eines fruchtbaren Jahres. Der Merzenschnee ist der Saat nicht gut, dann wann es unten gefroren ist, und kommt ein Frost darauf, so leidet der Saamen Noth. Fället auf Mariä Verkündigung ein schönes Wetter ein, so daß noch vor der Sonnen Aufgang die Sonne am Himmel gesehen worden, hoffet man ein gutes und reich-geseegnetes Jahr, insonderheit eine trockne und gute Heuerndte, ingleichen auch wenn der Widhopf noch, ehe die Weinreben ausschlagen, zu singen beginnet. Im April: Bringen oftmahlige warme geschlachte Regen eine fruchtbare Zeit, selbige zeiget auch die Grasmücke mit ihrem Gesang an, wann sie sich noch vor dem Ausschlag des Weinstocks munter hören lässet. Ein schöner Palmsonntag und lieblicher Ostertag bedeuten ebenfalls ein fruchtbar und gutes Jahr. Im Mayen: Wann an Philippi und Jacobi Tag, oder auch die nächste Tage hernach, kalte Reiffe und Nachtfröste einfallen, leidet die Saat grosse Noth; regnet es in den H. Pfingsttägen, so höret man gemeiniglich über schlechte Erndte klagen. Wann es im Mayen oft donnert, bedeutet es ein gutes Jahr und viel Getraide. Fällt auf Urbani Tag Regen ein, so verdirbt und mißräth gemeiniglich der

der Wein, hingegen wann er schön, und die Sonne lieblich scheinet, so hat man Ursach vor den guten Wein dem gütigen GOTT zu danken. Wann am Ende des Mayens die Eichbäume häufig blühen, so giebt es stattliche Weyde vors Vieh, und ein sehr gutes Schmalz-Jahr. Wann es in die Blühte der Bäume regnet, fället sie häufig ab, und gerathen sodann die Früchte nicht gar wohl. Im Junio: Wann es donnert, soll es ein Anzeigen seyn, daß das Getraide wohl gerathe, das Vieh hingegen davon erschröcket, gerne verwerffe. Die Bienenschwärme, so vor Johannis fallen, sind die besten, die aber nach Johannis bey weitem nicht so gut. Wann es am St Veitstage regnet, nimmt die spatgesäete Gersten gemeiniglich Schaden, zeiget sich aber an besagtem Tage die liebe Sonne, und giebt ein schönes hell- und klares Wetter, so bedeutet es ein gutes Gerstenjahr. In diesem Monat sind die viele Regen dem Weinstock am allergefährlichsten, dann sie verderben nicht nur die Beere, sondern auch den Stock, daß er sich nicht sonderlich wieder erholet, auch das folgende Jahr wenigen Nutzen schaffet. Wann das Land in einem Jahr reich, so ist das Wasser hingegen arm, das ist, wann die Saat und Früchte gerathen, so giebt es wenig Fische, ist aber der Fischfang reich und glücklich, so ist die Erndte um so viel ärmer und geringer. Im Julio: Wann die Ameisen in diesem Monat ihre Hauffen höher und weiter machen, als sie sonst gewohnt sind, so bedeutet es einen frühen und kalten Winter. Fället in diesem Monat ein häufiger Mehlthau, so werden die Gewächse sowohl auf denen Aeckern als die Fütterung auf den Wiesen brandig, es sey dann, daß ein bald darauf folgender Regen selbigen wiederum abwasche. Wann es am Jacobitag regnet, sollen die Eicheln verderben; regnet es an Margarethentag, so sollen die Welschennüsse häufig abfallen, und die Haselnüsse wurmicht werden. Im Augusto: Sind die Gedächtnißtäge St. Laurentii und Mariä Himmelfahrt schön, und die Nächte in diesem Monat hell, so hat man einen guten Wein zu hoffen, zu dessen Zeitigung die warmen Nächte ein merkliches beytragen. Wann in diesem Monat öfters ein kalter Thau fällt, wird das Obs davon wurmstichig, und fällt ab. Scheinet an Bartholomäitag die Sonne, so urtheilet der Landmann daraus einen fruchtbaren Herbst und guten Wein, und wie die Haselnüsse gerathen, so gerathen auch gemeiniglich die Eicheln. Im September: Wann in den Gallaepfeln die Spinne ein Gewebe hat, soll es ein so unfruchtbar- als ungesundes Jahr bedeuten, findet man aber eine Mucke darinnen, urtheilet man selbiges mittelmässiger Art, halten sich aber Würmlein darinnen auf, hält man es vor ein künftig- gutes, fruchtbares und gesundes Jahr: Ingleichen auch, wenn man die Gallåpffel entzwey schneidet, und selbige frisch und saftig befindet, wann sie aber dürr und trocken, einen künftig- hitzigen und dürren Sommer. Wann es in diesem Monat donnert, hat man künftighin von allerley Früchten, bevorab vom Obst ein geseegnetes Jahr zu hoffen. Ist St. Matthäitag schön, und an demselben heller Sonnenschein, verspricht man eine gute

gute und reiche Weinlese, wann der Hirsch an Egyditag bey schönem Wetter in die Brunst gehet, so tritt er auch bey schönem Wetter wieder heraus, und soll man einen reich- geseegneten Herbst an Wein und Früchten zu gewarten haben. Wie dann ein guter warmer Herbst einen guten Wein macht, warme Nächte ohne Fröste bringen süssen Wein, kalte Nächte aber einen sauren. Im October: Wann es vor dem Untergang der Gluckhennen oder des sogenannten Siebengestirns in diesem Monat regnet, soll es nach der Alten Meynung ein gut und fruchtbar Jahr bedeuten: regnet es aber bey und mit derselben Untergang, hoffet man ein mittelmässiges Jahr; folget aber der Regen erst hernach, will man daraus ein schlecht- und unfruchtbares Jahr urtheilen. Heftige und starke Winde sind in diesem Monat den Trauben überaus schädlich, bevorab denen rothen, sonderlich wann ein nasser Sommer vorhergegangen, indem die Beere gern dadurch abfallen, die Häutlein aufspringen, und der Saft sehr auslauft, daß die Beere schlapp werden, und gar wenig Most geben. Im November: Wann die besäete Aecker in diesem Monat mit Schnee bedeckt werden, ist es der Saat überaus gut, weil sie darunter schön warm stecket, und vor dem Frost verwahret bleibet. Vor andern hält der Bauersmann sehr viel auf den sogenannten Wolfsmonat, welcher sich jährlich 3 Tage vor Martini, mithin also den 11ten Novembris, anfähet, und nach Verfliessung 30 Tage, nemlich den 7ten Decembris, wieder endiget, wann in demselben der erste Schnee weich fället, das ist, wenn die Erde noch weich, naß und nicht gefroren, soll es den Feldfrüchten sehr schädlich, und ein Merkzeichen erfolgender Theurung seyn: Wann aber die Erde bereits gefroren, und der Schnee sodann erst darauf fället, ist es besser, und ein Anzeigen, daß allerley Gattungen des Getraides in merklichen Abschlag kommen und wohl gerathen werden. Im December: Vor Weyhnachten soll das nasse feucht- und regnerische Wetter keiner Saat etwas schaden, wohl aber nach Weyhnachten, weil die Kälte mit denen anwachsenden Tagen auch härter und strenger wird. Wenn der Christtag im zunehmenden Mond einfället, wollen es die Landleute vor ein Kennzeichen eines fruchtbaren Jahres halten, im abnehmenden Mond aber vor ein unfruchtbares. Sie haben auch den Glauben, daß, wenn der Himmel vor Mitternacht am H. Weyhnachtstage hell seye, und nach Mitternacht finster werde, daß das frühe Vieh, wo er aber vor Mitternacht finster, und nach Mitternacht hell wird, das spate Vieh besser gedeyhe, und aufzuziehen sey.

C) Wie die Witterung und die Fruchtbarkeit der Jahre so gewiß aus obigen Merkzeichen nicht zu erkennen sind, daß sie unfehlbar zutreffen müssen, sondern nur bloßhin als Muthmassungen, welche erfolgen und nicht erfolgen, zutreffen und fehlen können, anzusehen eben so ist es mit der Vorbedeutung zukünftiger Krankheiten auch beschaffen, und zwar nur in genere oder von allerley Krankheiten insgemein zu verstehen, daher dann diejenige der Sache viel zu viel thun, welche ad specialia gehend, so gar absonderliche Krankheiten

nahmhaft machen wollen, da doch der grosse GOtt solche als eine sonderliche Züchtigung wegen der Menschen viel- und grossen Sünden sich vorbehalten, und die eigentlich- gewisse Ursach derselben bis- anhero noch niemand recht ergründen noch aussorschen mögen. Doch gleichwohl ist es nicht zu läugnen, daß die Beschaffenheit und Veränderung der Luft die vornehmste Ursache, wo nicht aller, doch gewiß der meisten und vornehmsten Krankheiten seye, welche nach Beschaffenheit nicht nur der menschlichen, sondern auch aller lebendigen Creaturen, auf verschiedene Art in ihnen würket, auch mithin verschiedene Krankheiten und Zufälle erwecket und verursachet. Solchemnach kann man nun gar wohl aus der Beschaffenheit der Luft eines und das andere von der Witterung des Jahres einiger massen vermuthlich absehen, auch von den bevorstehenden und zu befürchtenden Krankheiten ein prognosticon machen, zumahl wann solche Merkzeichen durch die beste Lehrmeisterin, die lang- geprobte Erfahrung und gelehrter Leute vernünftig- aufgezeichnete Anmerkungen um so mehr beglaubet und besteifet werden. Sind demnach die Merkmaale bevorstehender ungesunder Zeiten und ansteckender Krankheiten

1) An der Sonne und dem Mond; wenn nämlich selbige sich lange Zeit nicht sehen lassen, indem uns von denen neblichten Ausdämpffungen der Erden und dicken feuchten Luft, ihr Schein und Licht aufgehalten und entzogen wird, daß wir sie nicht zu Gesicht bekommen.

2) An den Sternen möchten wir zwar auf gleiche Art ungesunde Zeiten einiger massen abnehmen, wann etliche Wochen und Monate die Sterne sich unsern Augen gänzlich entziehen, und eine ungesunde dicke Luft anzeigen; daß aber die Aspecten der Planeten mit ihren Zusammenkünften, Gegenschein, geviert- und gesechsten Schein, in diesen oder jenen himmlischen Häusern eine Ursache verschiedener Krankheiten seyn sollten, ist falsch und ohne Grund, dann ob wir schon ganz gerne gestehen, daß Sonn und Mond, als die uns am nächsten stehende Planeten, einige Würkung in unsere Cörper haben, müssen wir doch auch dabey bekennen, daß sonderlich die Mondsveränderungen kaum von den Tausensten, ja nicht einmahl von allen Kranken, gespühret werden, mithin gar leicht zu schliessen, daß, wann die Wirkung der uns am nähesten stehenden Planeten nicht so empfindlich ist, selbige von denen obersten Planeten, zumal dem Saturno, noch viel tausend mahl geringer seyn müsse, als um so viel tausendmahl weiter er von uns stehet, als die Sonne und der Mond, und doch gleichwohl werden dem unschuldigen so genannten Saturnusstern so viele schädliche Würkungen zugeschrieben; und so ist es mit denen andern Sternen auch beschaffen, daß solche uns weder Glück noch Unglück, weder Gesundheit noch Krankheit bringen und verursachen können.

3) Ob die Cometen, wenn selbige erscheinen, auch eine Ursache vieler Krankheiten seyen, ist unter denen Gelehrten fast zu allen Zeiten hin und wieder gestritten worden, so aber heut zu Tage von denen meisten, ja fast allen, widersprochen wird, dann wenn man erweget, daß auch diese himmlische

sche Cörper nichts anders sind, als eine gewisse Art Sterne, deren Schweif ihnen nicht, wie man insgemein glaubet, anerschaffen worden, sondern nachdem sie von der Sonnen bescheinet werden, und weit oder nahe an dem Horizont stehen, einen kurzen oder langen Strahl vor oder hinter sich werffen, keines weges aber in der untern Luft stehen, sondern, wie die Gelehrte wollen, ihren besondern Umkreiß ziemlich hoch zwischen dem Saturno und denen Fixsternen haben, so kann ihnen dann wegen solcher allzugrossen Höhe auch wenige Würkung in unsere Cörper aus obbesagten Ursachen zugestanden werden. Nicht weniger wollen viele behaupten, daß die Cometen Krieg, Hunger und andere trübseelige Zeiten zu bedeuten pflegen; allein auch dieses ist nicht glaubwürdig, und in vielen Tractaten diese Meynung wiederleget worden.

4) Daß die Luft die gröste Ursache aller Krankheiten seye, ist mehr als zu gewiß, indem die mehresten Veranderungen des Wetters hauptsächlich von ihr entspringen, und die von uns eingezogene Luft nach denen verschiedenen Beschaffenheiten auch in unserm Geblüt und andern natürlichen Feuchtigkeiten des menschlichen Cörpers verschiedener massen würket, doch gleichwohlen werden die feurige Luftzeichen nicht allzuwohl unter die Ursachen ansteckender Krankheiten insgemein mitgesetzet, weil sie durch ihren subtilen Schwefel die Luft vielmehr von ihren dick- und neblichten Dünsten reinigen und ausklären: Mit besserm Recht aber erkennen wir ungesunde Zeiten und besorgliche schwere Krankheiten aus öfters sich aufziehenden dicken und übelriechenden Nebeln, welche ziemlich lang und fast bis um Mittag stehen bleiben, und des Abends sich bald wieder einfinden, oder wohl gar von früh bis auf den Abend dauren. Aus ungemein-lang anhaltenden Laub und Gras, Früchte und Getraide in eine gänzliche Fäulung und Verderbniß setzenden Regen, zumal wenn nach selbigen in den Pfützen und Lachen kleine Frösche mit aschenfarben Rucken und blauen Bäuchen, oder sonst auch auf den Feldern allerley Ungeziefer häufig sich findet, welches die Gewächse heßlich beschmeisset, und wann sie verrecken, die Luft mit ihrem Gestank verunreinigen, wann die Hitze in dürrem Sommer allzulange dauret, ohne daß ein kühler Regen beydes die Luft und das Erdreich erfrischet und erquicket: Wann in denen Hundstägen die kühle Winde aussen bleiben, oder sonst etliche Tage oder Wochen eine gänzliche Windstille verspüret wird, indem die Winde die Luft durchwehen, selbige vor aller Fäulniß präserviren und bewahren, wo sie aber aussen bleiben, verursachen und vermehren; daher dann nichts als schwere und gefährliche Krankheiten entstehen und erfolgen müssen.

5) So kann man auch gefährliche ansteckende Seuchen und Krankheiten daraus leichtlich abnehmen, wenn sich harte Erderschütterungen und Erdbeben spühren lassen, krafft deren allerhand schweflichte Ausdämpfungen sich mit der Luft vermischen, selbige verunreinigen und vergiften. Wann bey heissem Sommer und allzulang anhaltender Dürre die Brunnen, Teiche und Wasser mehrentheils austrocknen, die Fische aber abstehen und

verfaulen, mithin die Luft mit einem sehr üblen Gestank anfüllen; welches ebenfalls zu erfolgen pfleget, wenn sich allerley fremd- und unbekanntes fliegendes Ungeziefer in grosser Menge sehen lässet, so das Laub auf den Bäumen und die Feldfrüchte samt dem Gras in kurzer Zeit völlig verzehret und abfrisset, und dann mit völligem Schwarm sich in die See und Teiche stürzet: Wann Spinnen, Kröten die Feld- und Garten Früchte häufig beschmeissen, durch deren Geniessung, wann nicht alle Blätter wohl durchsuchet und ausgeschlagen werden, wir manche giftige Brut und Eyer derselben in uns schlucken, als die Ursache verschiedener schwerer und gefährlicher Krankheiten: Nicht weniger ist, wo nicht ein völliges Sterben, doch gleichwohl eine ansteckende und weit um sich fressende Seuche zu befürchten, wann in der Nähe grosse Schlachten und Niederlagen geschehen, die Leichen lang auf der Wahlstatt liegen geblieben, und nicht tief genug eingescharret worden; ingleichen wann sich ein Sterben unter dem Vieh ereigner, oder wohl gar ein und anderes krankes abgeschlachtet und unwissend verspeiset wird, welches zu verhüten eine jede Obrigkeit aller Orten gute Vorsicht vorzukehren hat: So sind auch fast unbetrügliche Vorboten grosser Sterbensläuften und andern bevorstehenden Unglücks, wann die Mäuse und anderes Ungeziefer sich aus den Häusern und Städten verlieren, oder wohl Truppenweis bey hellem Tag hinausziehen; wann die Schwalben und Störche ihre Nester zerreissen, und vor der gewöhnlichen Zeit davon ziehen, oder wohl gar im Frühling aussenbleiben: Wann die Bäume hier zu Land zweymal blühen, will man ebenfalls nichts gutes daraus schliessen, und wann das Laub von denen Bäumen vor der Zeit abfällt, halten es viele vor ein Zeichen eines ohnfehlbar erfolgenden Viehsterbens.

Jaspis, war bey den Alten ein Stein, den sie wegen seines vortreflichen durchscheinenden Glanzes von unterschiedlichen Farben in grossem Werth hielten, und ihm mancherley geheime Tugenden und verborgene Kräfte beylegten, der aber heut zu Tage nicht mehr bekannt ist. Der heut zu Tage sogenannte Jaspis ist ein undurchsichtiger Stein von mancherley Farben; der aber, so dem Smaragd am nächsten kommt, oder zwischen blau und grün, rothen Pünktlein, oder andern, eigentlich der Orientalische, und sonst Heliotropium oder Heliotropius genannt, wird vor den köstlichsten gehalten. Der Jaspis wird fast in ganz Orient, desgleichen in America, nicht minder auf der Insul Maltha, wie auch in Languedoc und Catalonien gefunden. In Deutschland aber wird er absonderlich in Meissen und Böhmen in Menge meistentheils roth, und in so grossen Blöcken angetroffen, daß man Bilder daraus arbeiten kann. Er vereiniget sich gerne mit andern Arten, sonderlich mit dem Agat, Onix und Sarder. Er ist nicht so hart wie der Agat, wird aber dennoch wegen seiner besondern Schönheit in Vermischung der Farben und Vorstellung allerhand Bildungen hochgehalten, und würde zweifels ohne viel theurer seyn, wenn er nicht so häufig zu haben wäre. Plinius setzet zehnerley Arten dieses Steins, als

1)

1) einen grünen durchscheinenden, am Glanz dem Orientalischen Smaragd gleich; 2) einen grauen Jaspis; 3) einen, so der Luft gleichet, und Aerizusa genennet wird; 4) einen blauen; 5) einen purpurfarbenen; 6) noch einen andern blauen, 7) einen Indianischen; 8) einen trüben, 9) einen violfarbigen; und 10) einen Crystalljaspis. Man brauchet aber den Jaspis vornemlich zu Petschaften, Bildern, Messerheftern u. d. g. der ganz hochrothe ohne Vermischung anderer Farben ist ein bewährtes Mittel, allerhand iñerliche und äusserliche Blutflüsse zu stillen; der grüne am Halse getragen, so daß er über der Herzgrube hänget, soll den Magen stärken. Und diese Tugenden werden gemehret, wenn er in Silber eingefasset ist. Er soll auch den Stein vertreiben, wenn in der Stunde, da die Sonne in den Scorpion tritt, ein Scorpion darein geschnitten wird. Der grüne mit weissen Streiffen, sonderlich wenn sie sich kreutzigen, soll dem Gift und der Wassergefahr wehren, und der, welcher hin und wieder röthlichte und grüne Flecklein hat, wird gegen das übermässige Bluten und den zu befürchtenden Abortum gebrauchet.

Je länger je lieber, Hintschkraut, Alfranken oder Alpranken und Bittersüß, ist ein Mittelgewächse zwischen den Stauden und Kräutern, welches gerne an feuchten Orten wächset, und lange, harte, holzige Ranken hat, damit es sich an die Bäume, Stauden und Gesträuche befestiget und daran in die Höhe steiget: Die Rinde an den jungen Ranken ist grün, an den alten aber Aschenfarbe und inwendig grün, und hat ein schwammigtes Mark in sich, die Blätter haben eine dunkelgrüne Farbe, sind länglicht und spitzig, die Blumen aber Veyelfarbig, aus fünf kleinen Blättern bestehend, zwischen denen in der Mitten ein gelbes Zäpflein sitzet; gedachte Blumen hangen Traubenweise beysammen, nach welchen länglichte und bey ihrer Zeitigung Corallenfarbene Beerlein, voll Safts, aber eines widrigen und unangenehmen Geschmacks, kommen. Die Wurzel ist zaserícht, und die Rinde der Aeste im Käuen anfänglich bitter, nachmals aber immer süsser, dahero sie auch Bittersüß genennet wird. Die Hirten hängen es dem Rindvieh an den Hals für den Hintsch oder den Alp, das ist, für das Keuchen und den schweren Athem, und daher mag es auch den Nahmen Hintschkraut, auch Alf- oder Alpranken bekommen haben. Die Reben dieses Gewächses, weil sie noch zart und jung sind, werden wie Spargel angemacht, und zur Speise genossen. Das Kraut öfnet, zertheilet und reiniget; in Wein oder Wasser abgekocht, davon des Morgens einen Trunk gethan, öfnet die verstopfte Leber und Milz, zertheilet das geronnene Geblüte im Leibe, treibet den Harn und Grieß, ist gut für faule Fieber, Gelb- und Wassersucht, auch den Engbrüstigen, sonderlich die mittlere Rinde mit Honigwasser gekocht. Die Weiber legen dieses Kraut denen kleinen Kindern in die Wiegen, sie dadurch für Zauberey zu bewahren. Der Saft von den Beeren äusserlich angestrichen, vertreibet die Masern und Flecken im Angesicht und am Leibe.

Igelshuf, ist ein Geschwär, welches an denen Hinter- und Vorderfüssen der Pferde und zwar vor-

nen in der Mitten eines kleinen Daumens breit über der Krone sich ereignet, und worauf lange Stachelhaare wachsen. Es rühret von einer billiosischen scharffen und beissenden Feuchtigkeit, welche die Haut auffrisset, her; diese Feuchte wird oft von den Anstössen, so die Pferde im Passagiren, in den Volten um diese Gegend thun, verursachet, und durch gute Säuberung mit warmen Wein oder Harn geheilet. Nehmet Schellkraut, samt der Wurzel, siedet es in einem Kessel mit Wasser, schlaget das Kraut dem Pferd alle Tage warm um den Fuß, das thut so lange, bis ihm die stachlichten Haare alle ausfallen; alsdenn nehmet gestossenen Zucker, Vitriol und Alaun, siebet es durch, werfets auf den Schaden, daß es trockne und heile. Oder: Lasse dem Rosse sein dünne auswirken bis auf das Fleisch, und schlage demselben mit folgenden ein: Nimm Kuhmist und Schweinfett, koche es mit Bier, und schlage es dem Rosse einen Tag um den andern ein, darnach wasche es oben, wo es den Schaden hat, mit Kalchwasser, und schmiere es, so bald es trocken ist, mit folgender Salbe: Wagenschmier eine Kanne, Schweinenfett ein Nössel, Kalck fünf Loth, Grünspan drey Loth, Büchsenpulver fünf Loth, grauen Schwefel fünf Loth. Mit dieser Salbe schmiere das Roß vorgedachter massen, lasse ihm hiernächst die Fesselader schlagen, die stachlichten und straubichten Haare rein ausziehen, und folgends mit nachgesetzter Salbe schmieren, so bekommt es wieder frische und reine Haare: Nimm Honig und Baumoel jedes ein Viertelspfund, Büchsenpulver ein halb Viertelspfund, Silberglätte zwey Loth, und vor zween Groschen Leinoel, alles durch einander temperiret und zu einer Salben gemacht, und wie oben gemeldet, geschmieret, so wachsen die Haare so gut, als sie immer werden können.

Ilen, s. **Eicheln**.

Iltis, Eltis oder Elbthier, von einigen auch ein Ratz genannt, ist ein vierfüssiges Raubthier, welches an Gestalt und Grösse mit dem Marder ziemlich überein kommt, ausser daß sich dasselbe in der Fährte anders als jenes, nemlich mit merklich kleinern runden Tritten spüret, denn es in jedem Sprunge, dem Augenschein nach, zwey hinter einander, jedoch den einen Tritt etwas Seitswärts zeiget, ist wollig oder fleckerich, aber als das Marder hat es keine Klauen, sondern vielmehr in Gestalt einer Katze; und wie der Marder sich in die Höhe bäumet, und am Tage seinen Aufenthalt suchet, so bleibet hingegen das Iltis gerne in der Erde, in Fuchsbauen oder Röhren, in Hamsterlöchern, in holen Weyden, auch in Gebäuden und dergleichen. Es ist ein wenig kleiner als der Marder, jedoch grösser als das Wiesel, hat einen dicken Hals und zweyerley Haare, davon die kurzen gelblicht, und die langen schwarz sind. Es stinket nicht nur, wo es hinpisset, greulich, sondern auch sein Balg, welcher, wenn das Thier gequälet und zum Zorn beweget, oder im Frühling zur Brunftzeit gefangen wird, den Gestank immer zu behält, dahero es auch ein Stänker genennet, und sein Balg gegen den Marderbalg wenig oder gar nichts geachtet wird. Der Iltis wohnet meistens in Dörfern

und Städten, wie auch in Wäldern unter den Wurzeln grosser Bäume oder unter zusammen gefallenem Holze, auch obgedachter massen in Feldern, und wo Dornhecken sind, wehret sich scharf gegen die Hunde mit Beissen, und spritzet ihnen den Harn ins Gesicht; er lieget auch gerne an den kleinen Bächen und Wassern, so wohl wegen der Mäuse, denen er da aufwartet, als auch der Fische halber, die er gerne frißt, denn er scheuet kein kleines Wasser, fänget auch gerne Frösche; die in den Dörfern wohnen, liegen gerne in den Scheunen, lauffen aber nicht auf den Dächern, wie die Steinmarder, sondern nur auf der Erde in den Scheunen und in den Gärten, wo etwan Reiser oder Stangen liegen, welche sie durchsuchen; sie sauffen den Hünern die Eyer aus, wie die Marder, und können solche durch ein klein Loch mit der Zungen rein auslecken, davon sie die Schaalen liegen lassen; theils verschleppen sie auch die Eyer. Wenn sie in ein Tauben- oder Hünerhaus kommen, würgen sie alles was sie finden, beissen denen Hünern und Tauben die Köpfe ab, saugen ihnen aber nur das Blut aus, denen jungen wilden Thieren und Geflügel thun sie auch grossen Schaden. Ihre Brunst geschiehet im Februario, zu welcher Zeit sie des Nachts viel Beissens und Schreyens haben. Sie tragen neun Wochen und haben im April Junge, welche man leichtlich ihres Gestanks halber finden kann. Sie werden mit einem Ey in hölzernen Fallen bekommen, oder aus der Erde gegraben, oder mit Garnen gefangen.

Imber, s. Ingber.

Immen, s. Bienen.

Imperialwasser, ist eine Art eines Schminkwassers vor das Frauenzimmer, welches also zubereitet wird: Nehmet guten Brannt-tewein 35 Pfund Myrrhen, Mastix, Weyhrauch, Storax, Benzoin, Arabisch Gummi, jedes 2 Loth; Nägelein, Zimmet, Muscatennuß, jedes 1 Loth; Pimpernüß, süsse Mandeln, jedes 4 Loth alles zu Pulver gemacht, in den Branntewein gethan, und etliche Tage stehen lassen, nachmals über einen gläsernen Helm gezogen. Das Wasser wird weiß herüber gehen, wenn es aber stehet, so wird es hell. Man kann auch nach Belieben in einem Säcklein Bisam hinein werffen, so bekommt es einen guten Geruch. Dieses ist eine Erfindung Fierovantæ, womit er bey vielen Fürstinnin und Frauen grosse Gunst erlanget hat.

Impfen, s. Pfropfen.

Indianisches Vogelnest, ist ein Gebäude, welches eine unsern Schwalben nicht viel ungleiche Art Ostindischer Vögel, aus dem Meerschaum und einem zähen Schleim, der ihnen, wenn sie sich paaren wollen, aus dem Schnabel fleußt, mit zarten Reisern und Federn verfertiget, und gar künstlich an die Klippen heftet. Diese Nester sind in der Grösse eines halben Ganseyes, dabey hart, gelblicher Farbe und etwas durchsichtig, bald wie ein weisser Tragant oder Hausenblase. Wenn die Vögel ihre Brut darinnen verrichtet, und zu ihrer Zeit wieder weggezogen, werden solche Nester abgestossen und mit Fleiß gesammlet, indem nicht nur die Ostindianer eine grosse Delicatesse daraus machen, sondern auch die Ostindienfahrer grosse Quantitäten davon nach En-

Engel- und Holland bringen, von dannen sie auch zu uns kommen, und entweder allein zugerichtet werden, indem man sie ganz und zertheilet, nachdem sie groß, auf eine Schüssel legt, geriebene Semmel und Muscatenblüthen hinzu thut, ein Stücke ausgewaschene Butter daran wirft, gute Bouillon darauf giesset, und also wohl zugedeckt dämpfen lässet. Bey dem Anrichten wird noch etwas Muscaten darüber gestreuet; wer da will, kann auch noch ausgebrochene Krebsschwänze darzu thun, und solches zusammen über dem Feuer gemächlich kochen lassen, oder sie werden auch an andere Speisen wie die Morgeln gethan; wobey jedoch zu merken, daß an diesen Nestern keine Säure etwas nütze sey. Man weichet sie vorhero in Fleischbrühe, die nicht fett ist, über Nacht ein, und reiniget sie, wenn selbige erweichet und aufgequollen, vom Unrath und kleinen Federn. Sie haben keinen sonderbaren Geschmack noch Geruch, jedoch schreibet man ihnen die Kraft zu, daß sie die Gesundheit erhalten und eine Lust zum Essen erwecken, wiewohl sie auch von einigen pro aphrodisiis gehalten werden.

Ingber, Imber, ist ein Gewürze, so häufig in Ostindien wächset, nach Westindien aber erst von den Europäern gebracht worden, also, daß es auch daselbst nunmehro in grosser Menge gebauet wird. Es ist die Wurzel eines Krauts, so dem Riedgras oder dem Schilf gleichet, und in rother Erde wächset. Man hat zweyerley Gattungen Männlein und Weiblein, die aber nur der Gestalt nach unterschieden sind, also, daß das Weiblein an Blättern und Wurzeln etwas kleiner ist. Es stehet gerne auf Bergen und in Thälern. Das Kraut verwelcket im Jahr zwey oder dreymal, alsdenn wird der Ingber ausgehoben, das oberste abgebrochen und wieder eingestossen, welches im folgenden Jahre wieder ausschläget und sich stark vermehret. Oder man schneidet das Kraut nahe an der Wurzel ab, und stecket es in die Erde, so schlägt es neue Wurzel; sie wächset aber nicht in die Tieffe, sondern breitet sich in die Fläche aus, und wird sehr lang, groß und knotig. Die Indianer pflegen den frischen Ingber, wie andere Küchenwurzeln zu nutzen, weil er solcher Gestalt bey weitem nicht so hitzig ist, als wenn sie ihn an der Sonne gedörret, wie er zu uns gebracht wird. Der weisse Ingber behält vor dem braunen und röthlich-grauen billig den Vorzug, und muß solcher frisch getrocknet und vollkommen, auch nicht leicht zerbrechlich seyn, inwendig aber harzig aussehen, und einen scharffen und beissenden Geschmack haben. Die Kräfte des Ingbers sind, daß er hauptsächlich den erkälteten Magen und Gedärme sehr erwärmet, die Däuung befördert, alle Cruditäten verzehret, auch in allen Hauptkrankheiten, so aus dem Magen entstehen, ingleichen in Dunkelheit der Augen gute Hülfe verschaffet. Weil auch die Speisen von dem Ingber einen guten Geschmack bekommen, wird er in den Küchen an die meisten Essen entweder ganz oder gestossen gebraucht. Er wird auch in Zucker eingemacht folgender Gestalt: Suchet die schönste Zehen oder Wurzeln vom weissen Ingber heraus, schabet die äusserste Rinde davon ab, giesset eine scharffe Lau-

ge daran, lasset die Wurzeln 8 Tage lang drinnen liegen; durchstechet sie alsdann mit einem Pfriemen, giesset wieder eine frische Lauge daran, lasset sie annoch ferner 14 Tage darinnen liegen; waschet die Wurzeln wohl aus, leget sie in frisches Wasser, und gebet ihnen alle Morgen mit Abgiessung des vorigen ein frisches, bis sie den salzichten Laugengeschmack gänzlich verlohren, trocknet selbige nachmals in doppelten Tüchern, wohl verwahret, lasset sie in geläutertem Zucker einen Sud thun, und giesset ihn nachmals darüber.

Inschlitt, s. Unschlitt.

Johannisbeer, an einigen Orten Zeitbeer genannt, sind eine bekannte Frucht eines niedrigen Strauchs, welcher in den Gärten gepflanzet, und von dieser seiner Frucht Johannisbeerstrauch, Zeitbeerstock genennet wird. Man hat derselben hauptsächlich dreyerley Gattungen, rothe, weisse und schwarze. Der rothen giebt es wieder dreyerley Gattungen, als die gemeinen, die grossen, und die ganz süssen, welche von einigen auch kleine Rosinen genannt werden. Der rothe Johannisbeerstrauch, wächset zwey bis drey Ellen hoch, und treibet viel Schosse neben einander auf, welche auch viel Aeste gewinnen; beydes Schosse und Aeste sind mit einer schwärzlichten Rinde umgeben; die Blätter sind breit, zertheilt, und zerkerbt, und dem Weinlaub nicht ungleich, ausgenommen, daß sie kleiner sind, auswendig grün und klebrig, inwendig grün und wollicht, eines scharffen und zusammenziehenden Geschmacks. Die Blüthe, so sich im April zeiget, ist an der grossen rothen Art, röthlicht, an denen andern aber grünlicht, und hängen derselben artige Blümlein viel an einem zarten zwey, drey und mehr Zoll langen Stiel, nach denenselben folgen runde Beerlein, welche anfänglich grün sind, hernach aber roth werden, und um St. Johannis reif, auch dahero Johannisbeere genennet werden. Die weisse Johannis-Beerleinstaude, ist dem vorigen Strauch nicht ungleich, ohne daß desselben Rinde röthlich, und die Blätter etwas rauh sind; der Blüthe Blumen hängen viel an einem Stiel, daher auch die Frucht traublicht wächset; die Frucht sind weisse, helle und durchsichtige Beerlein, aber eines sauren und nicht so lieblichen Geschmacks, wie die gemeinen rothen Johannisbeerlein. Die schwarze Johannisbeerstaude ist der rothen an der Gestalt ganz ähnlich, ohne daß ihre Frucht schwarze und länglichte Beere sind, welche einen sauren und herben Saft in sich haben, und eines widerlichen Geruchs sind. Die rothen und weissen Johannisbeere ziehen etwas zusammen, sind derohalben dem Magen gesund, kühlen und stillen den Durst, und werden bloß oder mit Zucker bestreuet gegessen, auch an einige Speisen gethan. Die Johannisbeer werden in den Gärten in Geländer gesetzt, auch oben und auf beyden Seiten so glatt und artig nach der Schnur beschnitten, daß sie fast einer kleinen viereckigten Mauer sich vergleichen, damit sie mit ihrer zu viel ausspreitzenden Höhe und Breite den andern Gartengewächsen nicht verhinderlich fallen. Wo man sie aber an einer Mauer ziehen und frey aufwachsen lassen, auch unten am Stamme etwas

etwas beschneiden kann, daß sie wie ein Bäumlein aufschiessen, so tragen sie mehr und bessere Beere. Wenn in den Hecken und Geländern die Wurzeln zu sehr ausschweiffen, und man im Frühling findet, daß sie in die Beete eingreiffen, soll man sie behauen und abnehmen. Ihre Vermehrung geschiehet, wenn man im Herbst die Wurzeln zerreisset, und sie weiter setzet, oder die Beyschößlein oder Brut abnimmt, und fortpflanzet; oder aber, man bricht oben die zarten Triebe, die dasselbe Jahr erwachsen, lässet eines Daumens oder zwey quer Finger lang jähriges Holz daran, macht ein Gräblein an dem Ort, dahin man sie haben will, thut gute Erden hinzu, und leget sie also ein; so wird ihnen die bald folgende Winterfeuchte viel zum Wachsthum helfen. Die Aestlein dörffen über vier Finger hoch nicht ausser der Erden seyn, und müssen in trockener Kälte wohl mit Erden umgeben werden, damit, wenn schon das Spitzlein von der Kälte beleidiget würde, man doch selbiges auf kommenden Frühling bald, bis aufs Frische abschneiden, und das Sträuchlein von seinem endlichen Verderben erretten könne. Die Beere pflegt man also in Zucker einzumachen: Streiffet schöne Johannisbeer ab, die nicht gar groß sind, denn die kleine pflegen insgemein besser, die grossen aber etwas wässericht, dazu viel saurer zu seyn; presset oder windet den Saft davon durch ein Tuch, und laßt ihn fast eine halbe Stunde lang sieden, ehe man den Zucker daran thut; nehmet aber zu einem halben Pfund Saft 1 Pfund Zucker, leget ein Stücklein nach dem andern in den Saft, und lasset ihn also fort sieden, verschaumet ihn, daß er schön hell wird, und auf einem Teller wie anderer Saft gestehet. Leget dann die Johannisbeerlein sammt den Sträußlein also gleich hinein in den Saft, und lasset selbige ein wenig damit sieden, bis sie etwas einschrumpfen wollen, leget solche dann warm in einen Tiegel, lasset sie erkalten, und setzet sie wohl zugebunden in Verwahrung. Diese Johannisbeer werden nicht wässericht, und lauffen nicht an. Auf diese Art können sie als eine herrliche Kühlung und Labsaal in hitzigen Krankheiten gebrauchet werden. Der Saft davon oder Syrup, welcher daraus bereitet wird, dienet ebenfalls nicht nur zur Kühlung und Stillung des Dursts bey Fiebern, Masern, Pocken u. d. g, sondern er erfrischet auch den Mund, und stärket das Herz. Die schwarze Johannisbeer, welche auch Alantbeer heissen, sind vortreflich wider den Stein, die Harnwinde, und das schneidende Wasser, wenn man zu solchem Ende die jungen Beerlein austrocknet, hernach in Wein oder Brannteweìn waichet, und davon trinkt. Will man Johannisbeere trocken einmachen, so ziehe man die wohlzeitige sammt ihren Stielen durch ein frisches Wasser, mache sie wieder trocken, tunke sie hernach in ganz dick geläuterten Zucker; lasset sie trocken werden, und dieses thut zum öftern, bis sie schön werden; doch müssen sie jedes mal zuvor etwas trocknen, ehe man sie von neuem eintunket. Von Johannisbeeren wird auch eine Tortenfülle folgender Gestalt gemacht: Nimm Johannisbeer, zupfe sie von den Stielen herab. Hernach nimm eine messingen oder kupferne Pfanne,

thue

thue von den Beeren, so viel du willst, mit einem guten Stück Zucker in die Pfanne; setze die Pfanne mit dem Zucker und Beeren aufs Feuer, und laß sie kochen; wenn es nun ein wenig eingekocht ist, so kann man es wieder kalt werden lassen; alsdann mache einen guten Taig an, so mürb ist, formiere eine Torte in ein Blech, oder auf eine Schüssel, oder aus freyer Hand auf ein Papier, den Boden unten kann man ein wenig dicker lassen, als das obere Blatt; thue die Fülle darein; man kann auch vorher ein wenig grob gestossene Nägelein und Zimmet mit dem Zucker kochen lassen. Wenn die Fülle darauf ist, so bestreiche den Taig neben herum mit zerklopften Eyern mit einem Pinsel, schneide das obere Blatt aus, lege es darauf, mache es hübsch. Wenn man nun die Torte will in Ofen schieben, so streue vorher Zucker darauf; dann lasse sie schön backen, so ists recht. Auf eben die Art werden auch Torten gemacht von Weixeln oder Amarellen.

Johannisbeerkuchen wird also gemacht: Nimm zu 2 Maaß Meel 1 Pfund gute Butter, und einen Löffel voll weisse Bierhefen, die abgewässert ist; schlage 4 Eyerdotter daran, salze den Taig, gieß gute Milch daran, mache es untereinander, mache einen Taig daraus, der nicht zu vest ist, treibe den Taig aus, laß solchen Fingers dick, drehe den Taig herum auf. Hernach nimm Johannisbeere, zupfe sie von den Stielen herab, thue ein gut Theil gestossenen Zucker darunter, auch kann man etwas gescheelt und klein geschnittene Mandeln darunter thun; alsdenn thue es zusammen auf den Kuchen herum, schieß den Kuchen in Backofen, laß solchen backen, so ist er recht. Auf gleiche Art machet man auch einen Weixelkuchen.

Johannisbeertorte, s. Johanisbeer.

Jßländischer Federstaub, s. Eiderdun.

Jsop, Hysop, Ysop, ist ein wohlriechendes holziges gemeines Gartengewächse mit länglichten Blättern, welches viel dunkelblaue, selten, jedoch zuweilen auch weisse Blümlein an einem Stengel treibet, die hernach einen kleinen Saamen geben, den man im Frühjahr aussäet, und die davon aufgegangene Pflanzen versetzet. Es erfordert derselbe einen guten luckern Boden, leidet keine Feuchtigkeit, und darf daher nicht eher als bey sehr trockenem Wetter, und zwar mässig begossen werden. Er lässet sich am besten durch Zertheilung der grossen Stöcke vermehren. Ausser diesen ist noch eine wilde Art, so der Heydenoder Bergisop genennet wird, dieser wächset in bergigen Gegenden und Heyden, hat keinen Geruch und gelbe Blumen. Es ist der Jsop ein Brust- und Lungenkraut, stärcket Magen und Herz. Aus den abgestreiften Blättern und Blumen im Augustmonat ein Wasser gebrannt, des Morgens und Abends bis vier Loth davon eingenommen, nutzet obgedachten Theilen des Leibes; das Kraut frisch oder gedörret klein geschnitten, mit Fenchelsaamen vermischt, in einem Säckgen in Wein gehangen und davon getruncken, reiniget die Brust, und machet ein schön reines Angesicht; mit Feigen in Wasser gekocht, und sich damit gegurgelt, heilet die Halsgeschwüre;

re; mit Essig aufgelöset in den Mund genommen, stillet es den Schmerz des Zahnfleisches, und heilet dessen Geschwüre; die Köche bedienen sich dessen auch zu denen Speisen, indem selbige davon einen guten Geschmack bekommen.

Jucca gloriosa, ist ein gar ansehnliches Gewächse, welches seinen Ursprung aus der Insul Ceilon hat, es wird auch an dem Vorgebürge der guten Hofnung in Africa gefunden, da es häufig an den morastigen Wassern und feuchten Orten wächset; denn es ist eine Art des Geschilfes, darum es auch Indianisches Reid genennet wird. Es hat lange, stachlichte, harte und rauhe Blätter, welche dicht um den Stamm her stehen, und in der Mitte ein Herzblatt, so sich rund zudrehet, welches oben mit einer dornigten Spitzen, wie alle Blätter, besetzt ist. Es wird von der Wurzelbrut, welche stark auswächset, im Frühling fortgepflanzet; wenn man selbige in gehörige gute Erde setzet und fleissig wartet, so wird es endlich seine Blumen bringen. Wenn es blühen will, so treibet es einen Stengel von anderthalb Ellen hoch, davon die Blumen wie Glöcklein, und deren oftmals über 100 sind, hangen. Diese sind Rauch farbig fast wie an der Americanischen Aloe, oder wie am schwarzen Helleboro, allein tiefer und zimbelnmässiger, auch weißlich mit etwas wenig Leibesfarbe vermischt. Eine junge Jucca muß wohl 7 bis 8 Jahr stehen, ehe sie Blumen bringet. Die Wurzel ist groß, knöpfigt, auswendig röthlich und inwendig weiß. Sie stösset ihre Schößlinge an der Wurzel von sich, die werden im Frühling abgenommen, und anfangs nur einen Finger tief in die Erde versetzet; alsdenn thut man nach und nach so viel Erde hinzu, bis die Wurzel 4 Finger tief in die Erde kommt, bey welchem Maaß es denn beständig bleibet. Die Jucca will übrigens fette, strenge, mit Lehmen, Mist und groben Sand vermengte Erde haben, in Kasten gethan, fleissig und oft begossen seyn. Einige begiessen die Erde bisweilen mit Rindsblut oder Pferdurin, davon sie desto zeitiger zur Flor kommt. Die Blühzeit aber ist gemeiniglich im Julio und Augusto. Im Winter muß sie mit ihrem Kasten im Gewächshaus verwahret und zuweilen begossen werden. Wenn es möglich, so soll man dieses Gewächse alle Jahr verpflanzen, und die übrige Brut davon thun, auch die untersten Blätter nahe am Stamm abnehmen, dadurch wird es etliche Jahr eher zur Blüthe befördert; denn wenn der Wurzeln zu viel im Kasten sind, und keine genugsame Nahrung haben, so bleibet es gar im Wachsen stehen, und wächset so denn lange, ehe es zur Blüthe kommt.

Julep, ist eine Art eines Getränkes, welches theils zu einer Kühlung, theils zu einer Herzstärkung, theils auch den Schlaf zu befördern dienet. Man hat bey demselben sonderlich auf dreyerley zu sehen. Einmal, daß er lieblich schmecke, und zuletzt eine angenehme Schärffe spühren lasse; so dann eine schöne und rothe reizende Farbe habe; und endlich daß er mit einer kühlenden Eigenschaft begabet seye. Er wird von unterschiedenen Sachen bereitet. Ein kühlender angenehmer Julep zur Sommerszeit wird also gemacht: Gieß ein halb Maaß frischen Brunnenwassers 4 Loth Violen-

lensyrup, und menge es, durch hin- und wieder-giessen, wohl unter einander; sodann thue etliche Tropffen Spiritus Vitrioli hinein, auch, wanns beliebig, etwas Saft aus einer frischen Citrone darzu, und gieß nochmals alles wohl unter einander, so ist er zum trinken bereitet. Einen Julep von Säften zumachen: Nimm Himbeersaft, Violensaft, jedes 3 Loth, schwarz Kirschenwasser, Erdbeerwasser, jedes einen halben Schoppen, ein wenig Rosenwasser, wenns zu süß, kann man etliche Tropfen vom Spiritu Vitrioli darzu thun; Man nimmt auch wohl anstatt der gebrannten Wasser nur bloß Brunnenwasser. Rosenjulep aber wird also bereitet: Man soll von schönen Scharlachrosen die Blätter abschneiden, das Gelbe davon wegthun, und sie in einem kleinen Mörsel fein stossen, doch nicht zu klein, wie zum Rosenzucker, und in eine zinnerne Kanne oder irrdenen Krug fein vest zusammen stampffen, und an einen kühlen Ort setzen, bis man derselben genug hat; alsdann soll man einen Theil heraus thun, in einen Mörsel mit gutem Rosenwasser gar wohl stossen, doch nicht zu klein, in ein Säcklein füllen, und in einer Presse wohl auspressen, vermachet stehen lassen, darnach das Lautere herab seihen, und auf einen halben Schoppen Saft 1 Pfund Zucker nehmen, gar schön säumen, und Honig dicke sieden; wenn man es vom Feuer hebet, kann man 3 Tropffen vom Spiritu Vitrioli darein fallen lassen, und geschwind umrühren, es wird gar schön, und kühlet wohl. Den Violensaft macht man auch also. s. a. Boretsch Syrup.

Jungfernmilch, ist ein gutes Wasser zum Angesicht, weil es eine zarte, glatte und weisse Haut erhält. Sie wird insgemein also gemacht: Nehmet Silberglätt oder Mennige 2 Loth, guten weissen Weinessig 6 Loth, lasset es mit einander kochen, alsdann giesset es durch ein Pappier, mischet darunter Rosenweiß, Lilien und Erdbeerwssaer, jedes 2 Loth, so wird es weiß werden. Wer will, kann Kampher dazu thun, oder Borras, Weyhrauch, Myrrhen, und mit kochen lassen. Musitanus lehret die Jungfernmilch also machen: Nimm Alaun 8 Loth, thue sie in 2 Pfund Wasser, und koche es bis auf den dritten Theil ein: nimm sodann auch Silberglätt ein halb Pfund, weissen Weinessig anderthalb Pfund, koche es miteinander, bis nur 1 Pfund bleibet, seihe es ab, und mische das vorhergekochte Alaunwasser mit diesem Essig, rühre es wohl mit einem Spatel, bis es weiß werde. Diese Jungfernmilch ist sehr gut zu den ausgefahrnen, finnichten und kupferichten Gesichten. Ein Tüchlein darein getunkt, und warm über geschlagen dienet auch vor die Rose und andere Entzündungen. Sonderlich ist berühmt die Englische Jungfernmilch. Man gebrauchet dazu die edle Benzoe Tinctur, welche also gemacht wird: Benzoe ist ein gelb Harz, so lieblich riechet und leichtlich fliesset: davon nimmt man ein Loth; ferner ein Loth Storax Calamitä, und anderthalb Loth peruvianischen Balsam, zerstößt sie, und vermischt sie wohl untereinander. Darauf thut man diese Species zusammen in einen reinen Glaskolben, und gießt 4 quer Finger hoch des besten ungarischen Wassers darauf, rüttelt es wohl untereinander, ver-

verstopffet das Glas auf das beste, und stellt es auf gelinde Wärme; so extrahiert der Spiritus Vini oder das ungarische Wasser eine schöne Rubinrothe Tinctur; wenn solcher genugsam ausgesogen, so wird es rein abgegossen, läßt es durch ein rein Fließpapier laufen und verwahrt es hernach auf das beste. Vermittelst dieser Tinctur kann man alle Sommer- und Leberflecken aus dem Gesicht vertreiben; sie ziehet ferner die Hitze der Sonne heraus, heilet die hitzigen Blattern oder ausgefallene Finnen, und giebt dem Angesicht eine lebhafte und angenehme Röthe in den Wangen. Der Gebrauch dieser schönen Benzoe Tinctur bestehet darinn: Man nimmt ungarisches Wasser, weiß Lilienwasser, Rosenwasser, und Weißwurzwasser, jedes ein Achtelein, vermischet es untereinander, giesset von besagter Benzoe Essenz Tropfenweis nach einander so viel hinein, bis es zusammen wie eine weisse Milch wird, solche verwahret man nun auch zum Gebrauch aufs beste. Wenn man es gebrauchen will, so schüttelt man es untereinander, netzet zarte leinene Tüchlein darinnen, und wischet das Angesicht damit ab, so wird man in wenig Tagen grosse Veränderung sehen.

Jungfernsucht, s. Bleichsucht.

K.

Kaan, Kahm, Kahn, Kaim, bestehet in kleinen weissen Flocken, welche zum öftern oben auf einer flüssigen Materie, als Wein, Bier, Essig u. d. g. schwimmen. Es ist dies ein Vorbote des Verderbens, und wenn ihm nicht bey zeiten vorgebeuget wird, bekommt es eine ziemlich dicke Haut, welche die ganze Oberfläche überziehet. Er entstehet gemeiniglich aus einer Fahrlässigkeit, wenn entweder die Fässer vorher nicht wohl gereiniget, oder vest zugespündet, ingleichem, wenn sie nicht fleissig nachgefüllet, und wenigstens alle Wochen 2 mal sauber abgewischet worden. Dieses nun insonderheit bey dem Wein zu verhüten, soll man ein neugelegtes Ey vom Nest her annoch laulicht in das Faß zum Spundloch hinein sincken lassen; oder Haselnußlaub, Hainbüchenlaub, Eschen- und Pfersichlaub, von jedem drey Blätter oben bey dem Spunde in den Wein hängen. Damit auch der angezapfte Wein nicht kaanicht werde, giessen etliche einen oder zwey Löffel voll heisses oder kaltes Baumoel darauf, welches denselben davor bewahret. Ist aber der Wein bereits kaanicht worden, so nimm von einem Erlenbaum ein Stücke Rinde, schabe die obere Haut davon hinweg, und laß die innere Rinde dürre werden, hänge sie hernach bloß in den Wein, so zieht sie allen Kaan an sich, und das thue so oft, bis der Kaan völlig heraus ist. Der Erlenrinden kann man sechs oder sieben zusammen binden, nachdem das Faß groß ist, ein Loch dadurch stechen, und an einem Bindfaden durch den Spund in das Faß hinein hängen, so leget sich aller Kaan daran, da man sie denn heraus ziehen und jedesmahls mit frischem Wasser reine waschen kann. Oder nimm neue Eyer, und thue sie hinein, bis aller Wein geläutert ist; oder hänge Eiternesseln hinein, so oft es von nöthen ist, und wische sie allezeit wieder mit frischem Wasser ab; so bald

bald der Wein dadurch reine worden, muß er auf ein anderes und reines Gefässe abgezogen werden. Daß ein Bier nicht kaanicht werde, soll man im Mayen im abnehmenden Monden Stecken von einem Hollunderbaum nehmen, in der Länge, daß ein jeder vom Spund bis auf den Boden des Fasses reiche, von solchem die obere Rinde bis auf das Grüne abschälen, und in ein jedes Faß einen dergleichen Stecken stecken, daß er oben am Spunde anstehe, oder man kann ihn auch darinnen schwimmen lassen, solchergestalt soll das Bier weder kaanicht noch abgeschmackt werden: Oder man soll eine dicke zerschrundene Rinde von einer alten Birke einer Spannen lang schneiden, in der Breite, daß sie durch den Spund in das Faß gebracht werden kann, und solche hinein werfen; dergleichen kann man auch mit dem Wein vornehmen. Wenn man will, daß ein Bier nicht kaanicht werde, lasse man nur zwey oder drey Hände voll Salzes in einer Pfannen auf das heisseste brennen und glüend werden, und werfe es also in das Getränke, verspünde das Faß, und lasse es hierauf acht Tage ruhen; andere schmieren das Spund herum, so weit sie mit den Fingern reichen können, wie auch das untere Theil des Spunds mit Oel, oder füllen das Faß bis auf den halben Spund, und giessen hernach Baumoel darauf. Wenn man lange von einem Faß Bier trinkt, und gerne wollte, daß es gerecht und gut bliebe, so nimmt man drey oder vier Hände voll Hopfen, thut ihn in das Faß, spündet es vest zu, setzet es auf den Boden, und zapft es unten an der Seiten an, läßt ihm aber auf dem obersten Boden ein Luftloch, so bleibet es bis auf den letzten Tropfen gut. Oder schabe von Hage- oder Hahnebuttendornholz die Rinden ab, und schnitze Pfäle davon, dörre solche auf einem Tuch in der Stuben, oder an der Sonnen, und wirf sie hernach ins Faß, so behält das Bier seinen Geschmack, und wird nicht kaanicht werden. Oder wirf etliche getreugte Spillinge darein. So wird auch der Essig durch fleissiges Nachfüllen erhalten, daß er nicht kaanicht wird und verdirbt, sondern stets bey seiner Güte bleibet.

Kälberweide, wo bey grossen Haushaltungen eine starke Viehzucht ist, pflegt man denen Kälbern einen besondern Platz auf einer Wiese zur Weide einzugeben, und solchen in gewisse Quartiere abzutheilen und zu verzäunen, auch in ein jedes eine Thüre zu machen, damit wenn die Kälber eines aufgefressen, solches zugemachet, und so lange gehäget werden könne, bis sie die übrigen Eintheilungen nach und nach gleichfalls abgeweidet, und also, da inzwischen das Gras wieder nachwachsen, bey dem ersten wieder von neuem anfangen können. Weilen auch diejenigen Kälber, so ein stärkeres Wachsthum vor denen andern haben, die geringern von der guten Weide abzudringen und abzustossen pflegen, als soll man denen schwachen und geringen besondere Stallungen auf denen Kälberweiden geben, und zwar die besten, damit sie sich an dem guten Futter erholen und besser wachsen können.

Käß, ist eine Speise, die von geronnener Milch zubereitet, und bey der Wärme getrocknet wird. Wo man die Milch schlickern läßt, wer-

werden Quarkkäse gemacht. Die Schlickermilch, nachdem man ihr viel oder wenig hat, giesset man in Fässer oder grosse Töpfe, und setzt sie im Winter an Ofen, im Sommer aber sonst in die Wärme, daß es vollends zusammen fällt. Ist es derb geworden, so zapffet man das Molken ab in Fässer, und muß in den Gefässen, darinnen man es aufbehält, ein Loch mit einem Zapfen seyn, daß es durchfliessen kann. Das Molken giebet man den Ferkeln, welches ihnen sehr wohl zuschläget, und den Quark, wenn er lange genung gestanden und derb geworden, schüttet man in Sack, und preßt ihn mit Steinen, daß das Molken rein abläuft und davon auströpfelt. Wenn es reine ausgepreßt, daß keine Molken mehr drinnen, schüttet man den Quark aus dem Sack in ein Faß. Einige lassen ihn etliche Tage stehen, daß er alt wird und meynen, die Käse würden besser; da aber in diese aus dergleichen Quark zubereiteten Käse die Maden gar leichtlich zu kommen pflegen, so ist rathsamer, die Käse in zwey oder drey Tagen darauf zu machen. Sollen nun keine Maden in die Käse kommen, muß man den Quark wohl salzen, durchrühren und durchkneten, und ehe man die Käse formiret, Pfefferkräutig, Eisewich, Dille, Garbe, Feldkümmel und Thymian hinein thun. Nachgehends macht man die Käse, so groß oder klein man will, oder der Landesart nach gebräuchlich ist, legt sie auf Stroh, und wendet sie öfters um, daß sie nicht durch die Maden angesteckt werden, man verwahret sie an einem kühlen Ort, da die Luft durchstreichen kann, daß sie trocknen, entweder in einem eigenen Käsehause, dergleichen man bey weitläuftigen Oeconomien zu haben pflegt, oder nur in einem Käsekorbe, bey denen, die nicht einen allzugrossen Vorrath davon besitzen. Um sie recht wohl zu trocknen, thut man sie in ein Faß, schüttet sie öfters aus, und klopft sie aus, so kommen keine Mihlen hinein. Einige haben den Gebrauch, legen den Quark alle zusammen den ganzen Sommer über in ein Faß, und lassen es stehen bis auf den Herbst, da die Käse nicht so eintreugen, wie den Sommer, und machen alsdenn solche alle nacheinander. Das Behältniß, darinnen man die Käse aufbehält, muß man fein wohl verwahren, daß nicht die Katzen, Mäuse, Vögel oder ander Ungeziefer dazu kommen, man muß es auch theils vor die fremde, theils auch vor die Hausdiebe fein wohl verschliessen. Was in der Haushaltung zu entrathen, ist zu verkauffen, das übrige aber vor das Gesinde, die Schnitter und Fröhner, nachdem es hergebracht, zur Speise aufzuheben. An manchen Orten pflegen sie die Brühkäse und Laabkäse zu machen. Will man harte Käse waich machen, so tuncke man sie in Molken oder Buttermilch, oder warmen Kofent, und legt sie in warmen Hopfen, wie er aus dem Brauhause kommt, so werden sie fein geschmeidig. Einige legen sie in Rübeschaalen, oder in scheibicht geschnittene Rüben, auch in Krautblätter, in Kirsch- oder Nußlaub, und dieses ist so wohl von dem Quark- als Schaaf- und Ziegenkäse, zu verstehen. Die Bauren legen sich in das Korn, und pausen sie mit ein. Man verkauft sie Mandeln- und Schock-weise, nach dem Unterscheid

scheid ihrer Grösse und Güte. Das Schock zu acht, zehen, zwölf funfzehen bis sechzehn Groschen.

Die Sorten der Käse anlangend; so giebt es derselben gar viele, und zwar theils in Ansehung der Milch, wovon sie bereitet werden, Küh- Schaaf- und Ziegenkäse; theils in Ansehung der Oerter und Länder, wo sie gemacht werden, als Parmesan- Holländer- Edamer- Embder- Limburger- Schweitzer und Thüringerkäse, ꝛc. theils wegen der Ingredientien; als gelbe Kümmel- grüne Kräuter- Texelkäse, davon jene zu Leyden in Holland gemacht, bey uns unbekannt, diese aber sowohl aus Holland als der Schweitz zu uns hergebracht werden: Einige alt oder neu, andere schimmlicht, faul, madigt, und wurmicht, als wird es wohl nöthig seyn, welche vor andern unter so vielen auszulesen, und als die beste und gesundeste zu erwehlen, kürzlich anzuzeigen.

Insgemein wird vor einen guten Käß gehalten, der folgende Eigenschaften hat, daß er nemlich 1) nicht zähe, sondern mild, 2) nicht trocken, sondern fett, 3) nicht allzu löchricht, doch aber lucker, 4) nicht zu jung auch nicht zu alt, sondern von mittlern Alter, 5) nicht zu sauer, noch zu gesalzen, sondern wohl geschmack, 6) nicht wurmicht oder stinkend, sondern rein und fein sind. Insonderheit aber ziehet man den Schaafkäß, als den am leicht verdaulichsten, den andern vor, wiewohl die Kühkäse besser sättigen. Der Landart nach behält der Parmesankäß vor allen den Vorzug, deme die Holländische, besonders die Edamer- Emder- und Schweitzerkäse folgen: Die Kräuterkäse geniesset man selten allein, sondern schabet sie meist nur auf die andern Käse, um ihnen eine Herbe zu geben: Die alte Käse, so aber nicht faul und stinkend seyn müssen, dienen mehr allerley Speisen davon zu machen, als daß sie so bloßhin verspeiset werden sollten. Daß die faule und madige Käse gesund, wird niemand zubereden seyn, mithin kann man sich solcher enthalten. Sonderlich wird ein frischer Schaafkäß erwehlet, oben ein Loch hinein geschnitten, von Brantewein oder auch nur gemeinen Wein so viel hinein gegossen, als beliebet, und man etwa meynt, daß der Käß desselben genugsam angezogen habe, dann läßt man ihn so lang stehen, bis er mild und weich wird, und so wird er am besten verspeiset: Wann aber dieser Käß etwas länger stehet, wird er durch und durch madigt. Andere pflegen den Schaaf- Küh- und gar alten holländischen trockenen Käß zu einem sogenannten Schmierkäß also einzuschneiden: Zerbrechet den Käß zu kleinen Stücken, oder aber reibet ihn klein, mischet in einen Napf oder Hafen ein gutes Theil frischen Milchrohn und frische Butter darunter, nachdem man den Käß gern fett und mild haben will, dann auch gröblich gemahlenen Ingber samt einer Muscatnuß, nach Proportion des Käses, vermischet alles wohl durch einander, verwahret und setzet es an einen kalten Ort, bis er sich zusammen abgefressen hat, sehet dann und wann nach: und rühret es ferner unter einander, streichet diesen also zubereiteten Schmierkäß, welcher an vielen Orten grosse Liebhaber findet, auf Brod, und geniesset ihn nach Belieben.

Die beste Hauptprob aller Käse ist

ist diejenige, wenn man nemlich von derjenigen Art des Käses, von welcher man, ob sie lang in dem Magen liege, mithin unverdaulich oder gesund seye, wissen will, etwan nur 1 Achtel Pfund auf dem Reibeisen klein reibet, und gleich als wenn man eine Käßsuppe machen wollte, mit ein halb Maaß Fleischbrüh so lang als harte Eyer aufsieden lässet, und alsdann vermittelst eines Seihers durchtreibet, löset sich nun der Käß in der Fleischbrüh also auf, daß wenig davon in dem Seiher zuruck bleibet, ist es ein Kennzeichen, daß der Käß mild, verdaulicht und nährend seye; bleibet aber ein ziemliches Stück, so zähe und hart, in dem Seiher unaufgelößt zurück, kann man sich leicht die Rechnung machen, daß der Käß in dem Magen hart und unverdaulich liegen bleibe. Die Käse werden am füglichsten eingekauft, wann sie noch neu sind, und am meisten verführet werden, dann um solche Zeit sind sie am besten, auch am wohlfeilsten, nachgehends aber bekommt man selten Käse, die nicht schimmlich, faul, oder zum wenigsten anbürchig sind. Die Verwahrung der Käse betreffend, so erfordern sie keinen gar zu feuchten Ort, dann sonsten werden sie faul, auch keinen allzu trockenen, wo sie nicht dürr, spröd und trocken werden sollen; solchemnach verwahret man sie am besten in denen Kellern: Wann sie aber bereits angeschnitten, bindet man sie am füglichsten in Pappier ein, oder aber, wenn sie etwas spröd und trocken werden, bedecket man den Anschnitt mit weissen Krautblättern, oder wickelt auch den Käß in ein feuchtes Tuch über und über ein, wodurch er denn wieder feucht und mild wird. Die Maden zu vertreiben, oder vielmehr zu verhüten, legen einige Johanneskraut, Rauten, Wermuth, oder welches andere noch vor besser halten wollen, Aaronblätter und Birkenlaub auf die Käse, legen auch nicht viele Käse auf einander, damit sie nicht so bald weich werden, und einer den andern anfaule. Die allerbeste Art aber ist diese, daß man die Käse auf Haberstroh in den Keller lege, so, daß keiner den andern berühre, und anbey öfters verwende.

Kästen, s. Castanien.

Kalb, ist das junge von dem Rindvieh, nämlich vom Ochsen und von der Kuh, welches, wenn es männlichen Geschlechts, ein Ochsen- oder Bullenkalb, wo es aber weiblichen Geschlechts ist, ein Fersen- oder Motschenkalb genennet wird. Die jungen Kälber soll man, so bald sie geworfen worden, in gut frisch Stroh legen, doch sich dabey in acht nehmen, daß man sie nicht zu grob, noch zu viel mit den Händen berühre, vielweniger damit über den Rücken streiche; Denn es kann ihnen gar bald ein Schade daraus entstehen, dieweil ihr Rückgrad noch ganz weich und schwach ist. Man lässet das Kalb insgemein gerne die ganze Zeit über, bis es abgesetzt oder verkauft wird, bey der Kuhe liegen, damit es von derselben anfänglich wohl geleckt, und gesäubert werden, und wärmer bleiben, hernach aber desto eher und leichter nach seinem Willen, zur Milch kommen möge: Andere aber nehmen das Kalb, wenn dasselbe fünf oder sechs Tage, nachdem es gefallen, um und bey der Kuh gewesen, und genugsam von ihr gesäubert worden ist, hinweg, sperren es

es in einen besondern Stall ein, und machen ihm eine gute Strohstreu, die sie oftmals erfrischen: Allemahl aber, so oft das Kalb zu saugen begehret, tragen sie es zur Kuh, und nehmen es, nach gestilltem Hunger, wieder weg in seinen besondern Stall. So oft man siehet, daß ein Kalb entweder nicht Lust zum Saugen hat, oder aber nicht saugen kann, (welches daraus zu schliessen, wenn es nur an das Euter riechet, aber nicht so kräftig ist, daß es die Milch heraus ziehen mag), so muß man ihme die Zunge aufheben, und so sich weisse Wärtzlein darunter befinden, solche mit einer scharfen Beiß- oder Kneipzange abzwicken: alsdenn mit zerstossenem, und mit Salzwasser und Essig gemischtem Knoblauch den verletzten Ort waschen, und mit Honig bestreichen, auch damit Abends und Morgens drey bis vier Tage lang fortfahren; widrigenfalls aber, und da man gemeldten Schaden nicht achten würde, dürfte das Kalb endlich gar zu Grunde gehen müssen. So lang das Kalb noch an der Kuh sauget, wird es ein Saug- oder Sogkalb, wenn man es aber zur Zucht abgewöhnet, abgesetzt oder abgespänet, wird es ein Absetze-Kalb genennet. Was man nicht zur Zucht behalten, sondern verkaufen oder auch vor die Haushaltung schlachten will, pfleget man über vierzehen Tage oder drey Wochen nicht saugen zu lassen, ja es schaffen auch etliche solche Kälber bald nach dem neunten Tage ab, weil sie sonsten schier mehr an der Milch verthun, als manchesmal die Fleischer vor die Kälber selbst bezahlen. Hat man aber ein Kalb guter Art, und ist dessen zur Zucht benöthiget, so lässet man es vier bis fünf Wochen saugen, alsdenn setzt man es ab. Ein Kalb, welches bey dem Kälbern, oder wenn es geworfen wird, blöcket, wollen einige nicht vor tauglich zur Zucht halten; so sollen auch die Kälber, die rothe oder schwarze Zähne haben, ingleichem die vor neun Monaten, das ist, zu frühzeitig fallen, nicht leicht aufwachsen und davon kommen, dahero lieber verkauft, als zur Zucht gehalten werden. Man soll auch von alten Kühen keine Kälber absetzen oder ziehen: Denn man weiß aus der Erfahrung, daß sie gerne Zahnbrüchig werden, das ist, mürbe Zähne bekommen, die ihnen bald brechen und ausfallen, daß sie hernach nicht wohl gedeihen können. Daß aber etliche in der Meinung stehen, man sollte kein Kalb, so an einem Donnerstage gefallen, abnehmen, es möge der Monat heissen wie er wolle, weil es gemeiniglich im Hirn Wasser haben, und aufs allerlängste in drey Jahren den Schwindel bekommen solle, dahero auch nicht wohl gedeihen könne, scheinet ein purer Aberglauben zu seyn. Am glücklichsten wird man fahren, und allezeit bey gutem Viehe bleiben, wenn man die Kälber von denen besten Kühen, die viel Milch geben u. fein langseitig sind, im zunehmenden oder vollen Monden absetzt, wie deñ auch die im zunehmenden Monden jung gewordene Kälber, dene im abnehmenden Monden gefallenen vorgezogen werden, weil diese gleichsam immerzu abnehmen und geringe bleiben sollen.

Da bey der Rindviehzucht auf das Absetzen der Kälber gar vieles ankommt, so wollen wir das, was dabey zu beobachten, näher bestim-

stimmen. Wenn die Säugekälber 4 Wochen über gesogen, so wird, was man als junges Vieh heran ziehen will, in einem andern Stall von den Kühen weggebracht, welches man das Absetzen nennet. Wenn das folgende Jahr wiederum andere Kälber abgesetzet werden, bringt man sie abermals in einen andern, nämlich den Kalbenstall, und bis dahin heissen sie Absetzkälber. Es geht zwar an, daß man sie mit Ausgang der dritten Woche absetzet, aber sie sind weit unvollkommener: Sie mögen mit dem Jahre rindern, oder nicht, so nennet man sie, wenn sie ein Jahr alt sind, nicht mehr Absetzkälber, sondern Kalben, bis sie zum erstenmale gekalbet, da man sie Erstlinge nennet. Bey einer tüchtigen Fütterung rindern sie mehrentheils mit dem Jahre, auch auch wohl etliche Wochen eher, oder auch später, allererst nach 2. 3 Jahren; doch, wenn sie im andern Jahre nicht rindern, schaffet man sie, wegen entgehender Nutzung, lieber ab. Man ziehet das Kalb, wenn es sich satt gesogen, an einem Morgen in den Absetzstall. Insgemein lässet man 2 und 2 zusammen fressen. Das Fressen betreffend, so wird in die Raufe Heu aufgestecket, damit sie solches beständig erlangen können. Die Kälber werden angebunden. In eben das Faß, woraus sie sauffen, thut man, wenn sie ausgesoffen, zu Mittage 1 viertel Metzen Haber für 2 mit einander fressende Kälber; darunter menget man nach Befinden klein geschnitten Brod, wie man zu einer Wassersuppen einschneidet, oder, den Durchfall zu verhüten, etwas Rockenkleyen. Das Saufen bestehet darinnen: Für 2 Kälber wird so viel, als eine Melkgölte fassen kann, laulicht Wasser in ein mässiges Faß gegossen, worinnen 2 bis 3 Hände voll schwarz Rockenmehl, und 1 Hand voll Salz, eingerühret wird. Man pflegt auch für 2 Kälber täglich 2 Hände voll Leinkuchen ins Saufen zu schaben, doch ist dieses nicht allenthalben gebräuchlich; deßgleichen wird zuweilen etwas Brod, wie man zu einer Suppe einschneidet, ins Saufen geworfen. Nach 3 Wochen, oder, wenn sie den Durchfall bekommen, noch eher, wird anstatt bemeldten Mehls etwas klarer Trespenschroot ins Saufen gethan. Durch den Schroot werden sie nach und nach an ein härteres Futter gewöhnt. Wider den Durchfall ist das sicherste Mittel der Laab, womit man sonst die Käse labet, welchen man ihnen einsteckt. Man setzt ihnen das Saufen täglich 3. 4 mal vor. Anstatt der Tröge bedienet man sich deswegen der Fässer, weil sie selten aussaufen, und dennoch das Gefäß oft gereiniget werden muß. Das Ueberbleibsel giebt man dem andern Vieh, zum Exempel den Schweinen, oder den Kalben, indem etwas Wasser darauf gegossen, und solches in die Kalbensiede gethan wird. Wenn nun die Kühe ausgetrieben werden, treibet man die Kälber nicht gern so gleich mit, sondern läßt vorher das Gras ein wenig alt werden, ungefehr bis zu Johannis. Bis dahin werden sie, wie jetzt gemeldet, gefüttert, hernach aber bekommen sie, was die Kühe bekommen. Wenn sie aber auch gleich ausgetrieben werden, giebt man ihnen doch täglich Kleyen und Schroot ins Saufen, auch täglich 3 mal Gras im Stall in die Raufe. Kömmt es weiter hin, so

kann auch der Trespen-Schroot weggelassen, und nur die Kleien eingerühret werden. Ist auf der Weide nicht viel Futter, so muß man im Stalle desto mehr füttern. Den Winter hindurch gibt man ihnen über oben bemeldte Fütterung das gehörige von derjenigen Siede, welche die Kühe bekommen. Diese wird also gemacht: Unten wird Haber-Spreu in den Trog gethan, darauf leget man Grummet, Oemmet und giesset Wasser darauf, das am Sude, aber nicht eben gar siedend ist. Dieser wird zugedeckt, und stehet allezeit über Nacht. Früh wird die Siede, wovon das andere Rindvieh auch bekömmt, aus dem Kühstalle und dasigem Troge genommen, herum getheilet, und in den Absetzkälber-Stall getragen. Für jedes Kalb wird auf seine Siede eine mässige Gölte Brühe aus dem Siedetroge mit gegeben. Es geschiehet solches frühe, und da bleibet eben bemeldtes Saufen weg. Mittags bey bemeldtem Futter und Saufen läßt man die Siede weg, des Abends wird wieder Siede gegeben. Der Siede ungeachtet muß immer Heu in der Rause seyn. Die Siede muß angemenget werden mit Kleien, oder Schroot, oder schwarzem Mehle, und alsdenn erst wird die Brühe darauf gegossen. Wenn man den Kälbern allzu viel grünes Wickengemenge gibt, so verursachet solches den innerlichen Brand, woran sie hernach crepiren. Im Winter thut man sie, wen der Absetzkälber nicht viel sind, leichte mit in den Kalbenstall, der Wärme wegen. Wenn sie Kalben werden, so füttert man sie gleich den Kühen, und giebt ihnen, anstatt des Heues, Gebundstroh in die Rause. Wicken und Erbisstroh ist am besten. Vor die Kalben ist auch die Ueberkehr ein gutes Futer.

Kalbfleisch, ist eine gesunde und nahrhafte Speise, und wird, weil es überdies nicht schwer zu verdauen ist, auch denen Kranken zu geniessen erlaubet; es soll aber das Kalb, wenn es geschlachtet wird, wenigstens vierzehen Tage alt seyn, weil das Fleisch vor solcher Zeit noch nicht recht gut, sondern zähe und schleimigt ist; hingegen ist das Fleich von denen Kälbern, so vier bis sechs Wochen oder noch länger an der Mutter gesogen haben, und also mit nichts anders, als mit lauter Milch genähret worden, desto besser. Es ist also ein ganz besonderer Appetit, den bisweilen grosse Herren nach ungebohrnen Kälbern haben, als welche in der That nichts als ein schleimigtes Fleisch haben und keinesweges gesund seyn können, zu geschweigen daß dadurch zugleich mit der Viehzucht verschwenderisch verfahren und die trächtigen Kühe mit Unrath und Schaden, da sie zu solcher Zeit mager sind, geschlachtet werden müssen, um das Kalb zu bekommen, welches, wenn es vollends in der Kuh stirbt, wie gar leicht geschehen kann, wenn die Kuh geschlachtet wird, noch schlechter ist, und gar nicht genossen werden kann. Das Kalbfleisch kann sonst auf mancherley Art gesotten und gebraten zugerichtet, zerhackt, und Klöse oder Knötlein daraus gemacht, oder auf verschiedene Manier in Pasteten geschlagen werden. Zum Kochen nimmt man gemeiniglich das Fleisch vom Hals, und die beyden vordern Viertel, wiewohl man auch das Fleisch von den Keulen und die Brust dazu gebrauchen kann;

und bereitet solches folgender Gestalt, wenn man es vorhero allezeit in Kochstücken zerhacket, in reinem Wasser sauber gewaschen, in siedendem aber blanchiret und wohl geputzet hat, als mit Capern und kleinen Rosinen: So es nach dem Putzen ausgekühlet, lässet man es über einem Kohlfeuer mit guter Fleischbrühe, einer Hand voll Capern und so viel kleiner Rosinen; auch etwas geriebener Semmel fein dicke einkochen, giesset ein wenig Wein daran, und würzet es mit Muscaten, Ingber und Citronen, leget auch ein Stücke Butter darein; wem es aber gefällig, kann diesen eine ganze Zwiebel und ein paar Lorbeerblätter mit beyfügen, die erste aber wird bey dem Anrichten, wie gewöhnlich, wieder davon gethan. Wer es mit Carfiol zurichten will, darf nur anstatt der Capern und Rosinen diesen hinzu thun, wenn er gehörig vorbereitet, und man ihn mit kochen lassen, daß es eine feine dicke Brühe gebe. Oder man lässet auch diesen davon, und machet das Fleisch nur mit Citronen, indem man nicht nur Citronenschaalen damit kochen lässet, sondern auch geschnittene Citronenschaalen hinzu thut, nur muß in Acht genommen werden, daß kein Kern mit darzu komme, der es bitter machet: oder man brauchet an der Citronen Stelle eine saure Limonie; und eben also verfähret man damit, wenn es mit andern Sachen zubereitet werden soll, als da ist mit Krebsen, Klößgen und Morgeln, entweder also auf einer Schüssel angerichtet, oder in eine Pastete geschlagen, mit Muscheln, Majoran, Petersilien- Haber- und Zuckerwurzeln, Sellerie, Spargel, Spinat, Sauerrampfer und gefüllten Salat, mit gebräunten Rüben und Stockschwämmen, mit Semmelschnittgen und Safran, nur daß man in dem Gewürze nach der Beschaffenheit gedachter Umstände ändere, und die Brühe bald mehr mit Butter, bald mehr mit Citronen, Lorbeeren und Wein schmackhaft mache. Den Kalbskopf, wenn er reine und sauber geputzt, und zurechte gemacht ist, kann man mit einer Speckbrühe, oder mit Fleischbrühe und Muscatenblüthen, oder mit saurer Fricassée und geröstete Semmel, oder mit einer Majoranbrühe zugerichtet, oder auch angeschlagen im Backofen fein goldgelbe backen. Die Kalbsfüsse werden entweder gleich dem Kalbskopfe auf erwehnte Arten zugerichtet, und derselbe damit garniret, oder auch allein in heissem Schmalz oder Butter gebacken, fricassiret, in eine papierne Pastete geschlagen, mit Muscaten oder andern Brühen zubereitet, farciret oder angeschlagen, oder auch in Schmalz oder Baumoel gebacken und marinirel; weil aber sowohl Kopf als Füsse vor allen andern Theilen eine fleissige Vorbereitung nöthig haben, so ist diese hierbey wohl in Acht zu nehmen, und bestehet dieselbe darinnen, daß vornehmlich beydes in siedendem Wasser nochmalen abgeputzet, und die sich dadurch ablösende Haut auf das reineste mit einem Messer abgeschabet werde; hiernächst wird gleicher Gestalt der Schlund, Gaumen, die Zunge und das innere, aufs beste abgeputzet und ausgewaschen, die Kienbacken, und aus selbigen alle Zähne bis auf den hintern Milchzahn, ausgebrochen, die Augen ausgestochen; die Füsse aber, nach dem sie auf gleiche Weise

se gepußet, muß man die Länge durch ausschneiden, das Bein herausnehmen, und also von jedem zwey Theile machen. Diese Beine lässet man gemeiniglich mit dem Kopf auskochen, und stellet selbige im Topfe um den Kopf aufrecht herum, weil sich dieser sonst gerne anleget, und dadurch einen häßlichen bittern Geschmack bekommt. Das Kalbsgekröse, so in dem Magen und Därmern bestehet, kann ebenfalls auf mancherley Weise, mit Rahm oder mit einer Safran- oder Majoranbrühe zugerichtet, fricassiret, oder auch gebacken werden. So lassen sich auch von selbigem, wie von kleinen Schweins- oder Schaafsdärmen, Würstgen machen, die treflich gut sind. Das Kalbsgeschlinge, darunter Herz, Lunge, Leber und Milz verstanden wird, kann man entweder zusammen in Stücklein geschnitten kochen, und mit einer Brühe anrichten oder backen, oder die Leber absonderlich dämpfen, oder mit einer Nelken-Sardellen-Zwiebel- oder Schnittlauchbrühe zurichten; man kann sie auch entweder ganz an einem Spiesse braten, oder, wenn sie zuvor abgekocht, auf einem Reibeisen gerieben oder ganz klein gehackt worden, mit klein würflicht geschnittenen Speck, kleinen Rosinen, gehackter grüner Petersilie oder Schnittlauch, geriebener Semmel, und etlichen Eyern in ein Netze schlagen, zusammen binden, und in einer Pfanne oder Tiegel in Butter braten. Die Lunge kann auch besonders klein geschnitten oder gehackt mit grüner Petersilie, oder sauer mit Zwiebeln zugerichtet, oder mit Eyern, Speck, Petersilien, Zwiebeln und etwas Gewürze gebacken, oder auch ein Lungenmuß daraus gemachet werden. Die Kalbsbrust wird also gefüllt und gebraten: Nehmet eine Kalbsbrust, machet die Haut loß, hernach nehmet Semmel, darnach die Brust groß ist, weichet die Semmel in Milch oder Wasser ein, und laßt sie weichen, dann nehmet eine Pfanne, thut eines Hüner-Ey groß Butter oder Schmalz darein, laßt die Butter zergehen, schlaget auch 3 bis 4 Eyer darein, darnach die Brust groß ist, rühret sie mit einem Löffel herum, setzet sie aufs Feuer, rühret sie auf dem Feuer auch, laßt sie aber nicht zu hart werden, thut es vom Feuer herab, drucket die eingeweichte Semmel aus, thut sie in die gerührten Eyer, schlaget noch ein paar ganze oder auch mehr Eyer darein, thut Salz und gutes Gewürz daran, rühret es unter einander; man kann auch Schnittling und Petersilien sauber waschen, klein schneiden und darunter thun; hernach füllet es in die Brust, und nähet es zu: alsdann kann man sie an Spieß stecken, oder in einer Pfanne braten. Die Keule oder der Kalbsschlegel wird schlechtweg gebraten, oder auch vorher eingebeitzt, und alsdann gespickt und gebraten folgender Gestalt: Nimm einen Kalbsschlegel, lege ihn 8 10 bis 14 Tag in Essig, wende solchen zuweilen um; wenn man ihn braten will, so nimm solchen heraus, wasche ihn ab, und trockne ihn auch mit einem saubern Tuch ab, lege den Schlegel auf den Rost, thue glüende Kohlen darunter, daß er ein wenig anlauft, hernach spicke ihn mit zart geschnittenem Speck über und über, stecke solchen an einen Spieß, setze eine Bratpfanne unter, gieß Essig darein, und begieß den Schlegel aus der Bratpfannen,

nen, begieß ihn auch zuweilen mit Butter, und brate solchen hübsch braun: alsdann richte ihn an, thue von der Bratenbrühe, darunter, und mache heisse Butter darüber, so ist es recht.

Kalbswasser wird also bereitet: Man nimmt ein Stück, oder 5 bis 6 Daumens groß Kalbfleisch, läßts 24 Stunden im Regenwasser stehen, dreymal gewaschen, daß das Blutige herauskomme, darnach nimmt man das Fleisch und eine Handvoll Gersten, und setzt es zusammen in frisch Regenwasser wieder drauf, und läßts noch einmal halb einsieden, denn ein frisch Ey genommen, das Weisse und die Schaale davon zusammengeklopft, solange, bis das Eyweiß so klar wie Wasser ist, und das gerühret mit dem Kalbswasser, mit einem halben Stüfer Zuckercandi, und ein klein Stückgen Alann oder Borax, und durch ein Tuch gegossen.

Kalch, Kalck, ist eine aus gewissen Steinen gebrannte weißlichte und trockene Materie, welche zum Mauren und Berappen der Gebäude gebraucht wird. Er soll aus harten und reinen Steinen gebrannt werden. Denn es lehret die Erfahrung, daß die harten Steine einen weissen und vesten, die waichen aber einen geringen und zerfälligen Kalch geben; aus unreinen Steinen aber muß nothwendig auch ein unreiner Kalch werden. Die schwammlöcherichten Steine können auch dazu gebraucht werden. Die Mühlsteine, welche kein Salz in sich haben, ingleichem Steine, die aus fliessenden Wassern und Bächen gesammlet werden, geben einen vortreflichen Kalch. So sind auch die gebrochenen Steine denen zusammengelesenen, und die aus einem schattichten und feuchten Bruch denen aus einem trockenen Bruch gebrochenen Steinen vorzuziehen. Wo man aber Mangel an Steinen hat, brennet man den Kalch aus Muscheln, wie in Holland, und werden dazu die runden weissen Muscheln genommen, welche man an dem Ufer der See findet. Allein man hat wahrgenommen, daß er die Feuchtigkeit sehr an sich ziehet, und wenn er zum Tünchen gebraucht wird, von dem Regen abgewaschen werde, wiewohl einige Meister ihm zu helffen wissen, daß er sehr veste hält.

Zum Brennen hat man entweder einen besondern Kalchofen von beliebiger Höhe und Weite, je höher er aber ist, je besser wird er sich aushitzen. In diesen setzet man die Kalchsteine fein dichte, wenn vorher die grossen in mittelmässige Stücken zerschlagen sind, weil sie sonst den Ofen leicht zersprengen, und der Brand verdirbet. Man schlichtet aber auch zugleich etliche Stangen mit hinein, damit, wenn solche ausgebrannt sind, die Hitze desto besser durch die davon gewordene Luftlöcher hinauf dringen, und die Steine völlig durchhitzen möge. Das Feuer wird unten in die Schlufflöcher gemacht, und damit fast acht Tage continuiret, bis der Kalch tüchtig ist, (wofern aber der Ofen gut, und die Steine nicht, so braucht man zu einem guten auskochten und gebrannten Kalche 60 Stunden: und muß man sonderlich darauf sehen, damit man das Holz spare: der Profit ist auch sonst nicht sonderlich bey der Kalchbrennerey); sodenn werden demselben zum Auskühlen acht, zehen bis zwölf Tage Frist gelassen, und wäh-

währender Zeit, daß ihn nicht die Luft oder der einschlagende Regen von sich selbst löschen möge, mit Brettern bedecket. Nachdem er nun genugsam abgekühlet, wird er in Stücken heraus genommen, und zum Gebrauch verwahret. Zu einem Brande von drey hundert Tonnen Kalch muß man, ohne das Schmauchholz, etliche zwanzig Claftern Scheite haben. Oder man brennt mancher Orten in denen Ziegeloefen den Kalch und die Ziegel mit einander, da nehmlich die Bäncke und das Schloß mit Kalchsteinen ausgesetzet werden, oben darauf aber der Ofen vollens mit Ziegelsteinen angefüllet, und übrigens die Feuerung, wie bey denen Ziegeln, tractiret wird. An einigen Orten macht man nur eine ablange Grube, schlichtet darinnen die Steine, damit sie nicht zusammen fallen und ungleich brennen, dichte, jedoch dergestalt auf einander, daß unten das behörige Feuerloch ledig bleibe. Sodenn wird die Grube mit Leimen zugeworffen, und Feuer darunter geschürt, welches man sieben oder acht Tage lang in steter Flamme unterhält, bis die Steine so aus- als inwendig glühen, und kein Rauch noch Dampf mehr gespüret wird. Den abgekühlten Kalch, wie ihn der Kalchbrenner aus dem Ofen oder der Brandgrube führet, heisset man lebendigen oder ungelöschten Kalch, welcher aber nach dem Brennen mit Wasser abgelöschet, und gleichsam zu einem Brey gemachet wird, heißt gelöschter Kalch.

Will man den Kalch probiren, ob er gut gebrannt sey oder nicht; so hat man folgende Proben aus der Erfahrung: Es sollen die Steine um ein Drittheil leichter worden seyn; er soll weiß, leicht und klingend seyn; er soll sich in dem Gestell, darinn er gemacht wird, dicke anhängen, im Löschen mit einem dicken Dampf aufsteigen, und viel Wasser erfordern. Den Kalch etliche Jahre durch gut zu erhalten, soll er mit Wasser gelöschet, und in einen dünnen Brey eingerühret werden; alsdenn lasse man ihn durch ein Loch an dem Boden des Troges in eine in die Erde zubereitete Grube fliessen, und, indem solches geschiehet, Sand darunter werfen: und, wenn die Grube voll ist, decke man sie mit Sand, damit der Kalch nicht austrockne, sondern so lange feuchte bleibe, bis man ihn zum verarbeiten aussticht. Ein grosser Baumeister schlägt folgende Art vor, den Kalch 3, 4, 10 und mehrere Jahre gut zu behalten: So bald er aus dem Ofen gekommen, so leget ihn auf einen dazu bereiteten Platz 2 bis 3 Schuh über einander; streuet 2 bis 3 Schuh hoch Fließ- oder Feldsand darüber, und feuchtet den Sand durchaus an, doch daß der Kalch nicht gelöschet werde; spaltet sich der Sand von dem aufsteigenden Dampfe, so ziehet ihn mit einer hölzernen Schaufel bald wieder zu, so werden die Kalchsteine zu lauter Feiste, wie ein Käse von Milchrahm, und heften Ziegel und Steine als die beste Kütt.

Kaldaunen, Kuttelfleke, heissen die von den Rindern und Schaafen rein geputzte Gedärme, nebst dem Wanst und Magen, so in verschiedene Theile geschnitten worden. Es sind diese einer harten und kalten Art, und daher schwer zu verdauen, wenn sie nicht wohl mürbe gekocht werden. Sie können in einer dicklichten Salbeybrü-

 he

he mit würflicht geschnittener und in Butter gerösteter Semmel zubereitet werden; oder man lässet sie schon abgekocht in länglichten Striemen eingeschnitten mit ein bisgen Butter, Weinessig, Zwiebeln und Kümmel durchstoven und etwas einprägeln, bey dem Anrichten aber tröpffet man etwas Citronensaft darein.

Kalte-Pisse, s. Harnmängel.

Kampher, Campher. Hiervon giebt Hr. Schulze folgenden Bericht in dem Hamburg. Magazin, 18 B. 1 St. S. 89. fgg. So bekannt der Campher ist, so ungewiß ist man nur noch vor kurzer Zeit wegen des eigentlichen Ursprungs desselben gewesen. Agricola hielt ihn für ein Erdharz, Cardanus und Bauhinus sahen ihn für eine Art vom Bernsteine an, und Jonston setzet denselben gleichfalls unter die erdharzartigen Dinge. Diejenigen, welche ihn als einen im Kräuterreiche erzeugten Körper betrachtet, waren in Bestimmung des Baumes, von welchem er abstammen sollte, sehr ungewiß, dergestalt, daß einige denselben mit einem Nuß- und Eichenbaume, andere mit einer Pappelweide, noch andere mit einer Linde, ja einige wohl gar mit einer Haselstaude in Vergleichung gezogen haben, woraus erhellet, daß ihnen die wahre Beschaffenheit desselben größtentheils unbekannt gewesen ist; bis uns endlich Breynius in seinen Centuriis plantarum exoticarum, ingleichen Kämpfer in seinen Amoenitatibus exoticis, und verschiedene andere Kräuterkundige, sowohl von der wahren Beschaffenheit dieses Baumes, als auch von dem aus selbigem herstammenden Campher verschiedene genauere Nachrichten ertheilet, nach deren Zeugnisse es insonderheit zweyerley Arten von Bäumen giebt, von welchen der Campher theils erzeuget, theils aber auch zubereitet wird.

Der erste wächst in Sumatra, Borneo, Bairas und andern Inseln des ostindianischen Meeres. Wenn Breynius denselben beschreibt, so nennet er ihn Arborem camphoriferam Sumatranam, foliis caryophyll aromatici longioribus, mucronatis, fructu majore oblongo, calice amplissimo, tulipae figuram quodammodo repraesentante.

Der andere wächst in Japan und China, vornehmlich aber in der Provinz Satsuma oder Zathuma; diesen nennet Breynius Arborem camphoriferam Japonicam foliis laurinis fructu paruo globoso, calice breuissimo. Linnäus rechnet eben diesen Baum unter die verschiedenen Arten der Lorbeerbäume, und nach der rivinischen Lehrart gehöret er gleichfalls zu derjenigen Classe von Kräutergewächsen, in welcher der Lorbeerbaum seine Stelle findet, nur mit dem Unterschiede, daß die Frucht des Campherbaumes einen doppelten, diejenige aber, welche der Lorbeerbaum hervorbringt, nur einen einzeln Kern in sich schließt.

Die zween ansehnliche Campherbäume, welche dem sogenannten herzoglichen Garten allhier eine nicht geringe Zierde geben, gehören zu der letzten Art. Ihrer Größe nach sind sie beyde einander ziemlich gleich, in Ansehung ihrer Beschaffenheit aber gar nicht von einander unterschieden. Der stärkste von selbigen hat an seinem untersten Stammorte 17 Zoll zum Maasse seines Umfangs. Der

Stamm selbst bis zur Krone ist beynahe 10 Schuhe hoch. Die Höhe der Krone erstrecket sich auf 9 Schuhe, und der Umfang derselben ist, in Betrachtung ihres grösten Durchmessers, ungefehr 16 bis 17 Schuhe.

Was die Beschaffenheit dieses Baumes und seiner Theile anbelanget, so sind seine Wurzeln am Stamme eines guten Daumens stark, ziemlich holzicht, von einer röthlichten Farbe, und von ausnehmendem Campbergeruche. Die Rinde des Stammes ist von dunkelbraungrauer Farbe, und, wie die Rinde an einer Eller, aufgesprungen und zerkerbet, der sie auch dem äusserlichen Ansehen nach ziemlich gleichet. Die grossen Zweige sind von gelbgrüner, die kleinern aber von braunröthlichter Farbe, und sehr biegsam, daher beyde eine ziemliche Gleichheit mit den Zweigen der sogenannten Wasserweide haben. Die Blätter haben zwar die Gestalt der Lorbeerblätter, allein, sie fallen nicht nur viel biegsamer, sondern auch viel heller an der Farbe aus. Ihre Oberflächen sind sehr glatt, glänzend und grasgrün; die Unterflächen hingegen graugrün, und mit einer zarten Wolle bedecket, welche sich vermittelst eines Vergrösserungsglases gar deutlich an den Tag leget. Die Länge dieser Blätter beträgt, in Ansehung ihrer mittlern Grösse 4 Zoll, die Breite aber 2 Zoll. Dasjenige, was dieselben vor vielen andern unterscheidet, ist, daß aus dem untersten Theile der röthlichten Hauptribbe auf jeder Seite eine starke weisse Nebenribbe abstammet, welche sich neben der erstern in das ganze Blatt hinauf ziehen, und sich eben so, wie dieselbe, in das sogenannte netzförmige Gewebe verlaufen, welches man besonders an den zubereiteten Sceleten derselben, worzu sie gar bequem ausfallen, beobachtet. Diese Blätter sind vermittelst eines langen röthlichten Stiels mit den Zweigen verbunden, daher dieselben nicht wie die Blätter des Lorbeerbaumes aufwärts stehen, sondern herabhängen, und durch die geringste erregte Luft in Bewegung gesetzet werden. Sie sind im übrigen mit demselben dergestalt vereiniget, daß gemeiniglich das erste und vierte, das andere und fünfte, und endlich das dritte und sechste in einer geraden Linie zu stehen kommen.

Die Blüthen habe ich zwar an diesen Bäumen nicht wahrgenommen, man hat mich aber versichert, daß sie sich zu verschiedenenmalen gezeiget. Nach Breynius und anderer Kräuterkundiger Berichte, kommen dieselben im May und Junius an den Spitzen der Zweige, und zwar aus den innern Winkeln, welche die Blätter mit selbigen machen, zum Vorscheine. Sie sind von weisser Farbe, und gehören nach des Herrn Prof. Rivinus Lehrart, unter die Flores monopetalos regulares simplices, sie haben aber, indem sie mit fünf oder sechs tiefen Einschnitten versehen sind, das Ansehen einer fünf- oder sechsblätterichten Blume. In dem mittelsten Theile derselben zeiget sich der sogenannte Blumenstiel, welcher mit 9 Blumenzäserlein umgeben ist, dahero Linnäus dieselbe unter die Flores enneandrios monogyneos rechnet.

Die Frucht besteht in einer dunkelpurpurfarbenen, einer grossen Erbse gleichen Beere, welche, wenn

wenn sie vertrocknet, so, wie die Frucht des Lorbeerbaums, eine kleine Nuß vorstellet. Sie sitzt auf einem Fruchtkelche, der demjenigen, den man bey der Eichel gewahr wird, in vielem gleichet, und der in seinem frischen Zustande eben die Farbe, so der Frucht eigenthümlich ist, haben soll. Von beyden hat uns Elisabeth Blackwell in ihrem Herbario selecto auf der 347 Kupfertafel eine sehr genaue Abbildung mitgetheilet.

Das Holz dieses Baumes ist ziemlich feste, und wenn es frisch ist, meistens von weisser Farbe; bey dem Austrocknen aber bekömmt es röthliche und graue gemischte Streifen und Flecke, wobey es den eigentlichen Camphergeruch beständig behält. Ich habe diese Eigenschaften sowohl an dem frischen Holze selbst, als auch an verschiedenen grossen Stammstücken bemerket, welche in der hiesigen königl. Naturalienkammer aufbehalten werden, und die von dem sogenannten japanischen Campherbaume abstammen. Sie sind insgesamt einem Rothbuchenholze, sowohl in Ansehung ihres Splints, als ihrer Farbe, völlig gleich, und unterscheiden sich bloß in Ansehung ihres ausnehmenden Camphergeruchs von demselben: wie denn alle Theile dieses Baumes, wenn sie gelinde gerieben werden, sogleich das flüchtige und durchdringende Wesen des Camphers, vermittelst ihres starken Geruchs an den Tag legen.

Nach Beschaffenheit der angeführten beyden Arten von Campherbäumen, hat man auch einen Unterschied des Camphers selbst angemerket, und denselben in gewachsenen und gemachten eingetheilet. Der erste wird in den Rissen und Spalten erzeuget, welche sowohl von der Natur, als auch durch die Bemühung, und zwar besonders an dem sumatraischen Campherbaume zuwege gebracht werden; in welchem er sich theils als grosse, theils aber auch als kleine helle und fast ganz durchsichtige Körner ansetzet, die von den dasigen Einwohnern zu gewissen Zeiten gesammlet, und vermittelst verschiedener Siebe, so wie die Perlen, in drey bis vier Sorten abgetheilet werden, worunter die grösten vor den übrigen einen vorzüglichen Preis haben. Es wird aber dieser gewachsene Campher dieses seines hohen Preises und seiner Seltenheit wegen, fast gar nicht zu uns gebracht, indem man von einem Baume nicht mehr, als höchstens zwey bis drey Pfund erhalten soll.

Von diesen Bäumen stammet also dasjenige Campherholz her, in dessen Rissen und Spalten man sehr oft einen reinen körnichten Campher ansichtig wird. Es unterscheidet sich von dem vorigen besonders in Ansehung seiner ungemeinen Härte, und seiner braunrothen Farbe. Die um die Kernröhre herumlaufenden Jahrwüchse drücken sich durch schwarzrothe Züge und Ringe aus, wie denn auch der Geruch desselben etwas vorzügliches vor dem japanischen zu haben scheint. Gartias ab Horto führet in seiner Historie der Gewürz- und Arzneypflanzen von diesem Holze nicht nur ein sehr grosses Stück, woraus ein Tisch verfertiget worden, sondern auch noch zwey andere Stammstücken an, in deren Spalten der gemeldete reine und gewachsene Campher befindlich gewesen. In der prächtigen Holzsammlung, die in der hie-

hiesigen königlichen Naturalienkammer aufbehalten wird, befinden sich von diesem Holze gleichfalls verschiedene grosse Ast- und Stammstücken, welche mir durch die Güttigkeit Sr. Hochedelgebohrnen des Herrn Bergrath Eilenburgs vorgezeiget worden, und von welchen ich die drey vorzüglichsten gegenwärtig anführen zu können, geneigte Erlaubniß erhalten habe.

Das erste ist ein grosses Aststücke, welches eilf Zoll hoch, sechs und einen halben Zoll breit, und vier und einen halben Zoll dicke ist. Das Sonderbare an diesem Stücke ist, daß so gar die bey nahe einen Zoll breite und ovalrunde Oefnung, welche von einem Wurme gemacht worden, und die von dem Innersten des Stammes durch den anstehenden Ast hindurchgeht, mit dem reinsten Campher angefüllt worden, welches sich um desto deutlicher vor Augen leget, da dieses schöne Stück der Länge nach, durchschnitten ist.

Das andere bestehet in einem grossen Stammstücke, welches dreyzehen Zoll hoch, eilf Zoll breit, und zwey Zoll dicke ist. Die in demselben befindliche verschiedene Risse und Spalten, so sich nach dem Splint hinein ziehen, sind insgesamt mit einem reinen gewachsenen Campher angefüllet.

Das dritte ist ebenfalls ein Stammstücke, dessen Länge neun, die Breite acht, und die Dicke drey Zoll beträgt, bey dem alle Risse mit den reinsten Campherkörnern angefüllet sind.

Die andere Art von Campher ist diejenige, welche, vermittelst der Distillation, besonders aus dem japanischen Campherbaume zubereitet, nach Amsterdam übersendet, daselbst gereiniget, und endlich zu uns gebracht wird.

Ich will die verschiedenen Meynungen der Schriftsteller, von der Reinigung oder Rafinirung des Camphers unberühret lassen, und nur so viel anmerken, daß sowohl dieselbe, als auch die Zubereitung des Camphers aus seinem Baume gar füglich in unsern Gegenden zu bewerkstelligen wäre, wenn die Beschaffenheit derselben nur das Fortkommen dieser Bäume im Lande verstattete.

Herr Beylich, ein erfahrner Chymicus und Apotheker allhier, hat dieses, vermittelst verschiedener wiederholter Versuche, ausser allen Zweifel gesetzt, indem er aus den Blättern und Zweigen der beyden hiesigen Campherbäume nicht nur einen Campher zubereitet, sondern denselben auch dergestalt gereiniget, daß er einem andern reinen japanischen Campher gar nichts nachgiebt. Er verfuhr hierbey fast auf eben die Art, welche **Breynius** in seiner ersten Centuria Plantar. exotic. auf der 15 Seite anführet, und der man sich in Japan bey Verfertigung des Camphers bedienen soll. Er nahm nämlich halbtrockne Blätter und Reiser von gemeldeten Bäumen, legte dieselbe in eine Abziehblase, und goß eine gehörige Menge Wasser darauf. Nachdem er alle Fugen wohl verwahret hatte, unternahm er die Distillation, vermittelst eines gelinden Feuers; worauf sich der Campher gar bald als kleine Körner in dem vorgelegten Glase ansetzte. Nach geendigter Distillation sammlete er die in dem

dem Glase befindliche Campherkörner, und ließ dieselben in einem starken leinen Tuche wohl auspressen, wodurch nicht allein, die bey selbigen zurückgebliebene wässerichte Feuchtigkeit abgesondert wurde, sondern er bekam auch zu gleicher Zeit ein flüchtiges Oel von gelber Farbe und ziemlichem Camphergeruche. Den rückständigen Campher hat er nachgehends, vermittelst verschiedener Handgriffe, gereiniget, welche, wie er mich versichert, in nichts anders, als in einer Wissenschaft denselben flüssig zu machen, und durchzudrücken, bestehen. Wobey er mit angemerket, daß zehen Pfund Blätter und Reiser zwey und ein halb Loth Oel, und fünf Loth reinen Campher ausgeben.

Auf diese Weise hat er aus den angeführten Theilen der hiesigen Campherbäume, durch wiederholte Bearbeitung, bey nahe ein Pfund sehr feinen Campher verfertiget, dergestalt, daß er von demjenigen, den er durch die Distillation erhalten, gegenwärtig ein Viertelpfund, von dem gereinigten drey Viertelpfund, von dem Oele aber ungefähr acht Loth aufzuweisen im Stande ist. Wie er denn auch zum Unterschiede dieses Oels ein anderes aus dem Campher selbst verfertiget, dessen Möglichkeit von verschiedenen erfahrnen Aerzten und Chymieverständigen bishero in Zweifel gezogen worden. Dieses Oel unterscheidet sich von dem vorigen nicht allein hierinnen, daß es eine ganz reine Wasserfarbe hat, sondern es fällt auch in Ansehung seines Geruchs und Geschmacks weit durchdringender aus, indem es scheint, als wenn dasjenige, so vermittelst der Distillation aus den Blättern und Zweigen übergeht, nebst den Campherthеilen annoch etwas harzartiges bey sich habe, wie denn auch der Campher eine weit grössere Menge vom Oele liefert, indem Herr Beylich aus vier Loth Campher ohngefähr drey und ein halb Loth Oel erhalten.

Endlich hat man auch aus verschiedenen andern wohlriechenden Kräutern und Wurzeln, als aus dem Majoran, Thymian, Stabwurzelkraute und Roßmarin, aus der Salbey, und der Schafgarbe, imgleichen aus der Galgandwurzel, aus der Caßia, aus dem Zimmet, ja aus allen Theilen, sowohl des Zimmet- als Wachholderbaums, einen Campher zubereitet. Da aber diese Campherarten nicht allein den Geruch desjenigen Gegenstandes, welcher zu der Bearbeitung derselben angewendet worden, beständig behalten; da sie überdieses nicht anders, als in dem stärksten Weingeiste, aufgelöset werden können; ja, da wir sehen, daß sich fast in allen flüchtigen Oelen, durch Länge der Zeit, dergleichen Campherkörner erzeugen; so ist es wahrscheinlich, daß dieser Campher mehr ein, durch den Zutritt verschiedener fremden Dinge, geronnenes oder verdicktes ätherisches Oel, als einen wahren Campher vorstellig mache.

Kapern, s. Capern.

Kapitalien, s. Capitalien.

Kappzaum, **Capuzon**, **Cavesson**, ist ein Nasenband, von Stricken oder Leder, oder ein Bügel von Eisen mit zweyen Zügeln, so, (und zwar die erstere Art) denen jun-

jungen Pferden, so wohl den Kopf und Hals stät und gerade zu gewöhnen, als auch des Mauls dabey zu verschonen, die andere Art aber denen ungehorsamen Pferden, solche damit zu zwingen, aufgeleget wird. Die eisernen Cavessons sind bisweilen mit Leder gefüttert, bisweilen auch mit Wachs ausgegossen; etliche sind glatt, etliche aber, so bey gar wilden und unbändigen Pferden gebraucht werden, hohl, und an beyden Rändern gekerbt, oder vielmehr mit kleinen eingefeilten Zähnen versehen; etliche bestehen aus einem ganzen Stücke, etliche aber sind von zweyen oder dreyen Stücken mit Gliedern zusammen gefügt, und können mit einem Riemen unter dem Kinne zugezogen werden. Ein Kappzaum hat auswendig drey Rinken, die Corde und Leinen, womit das Pferd auf der Schule herum geführet oder an die Pilaren gebunden wird, daran zu schleiffen; er soll, wenn man das Pferd so wohl bequem regieren, als vorsehen will, daß es nicht wund werde, weder zu weit noch zu enge seyn, und dem Pferde gleich oberhalb dem Nasenknorpel übergelegt werden; denn kommt er zu hoch, so kann man ein Pferd damit nicht zwingen; liegt er aber zu nieder, so benimmt er demselben den Athem.

Karpfe, Karpe, ist ein bekannter Fisch, der sich in süssen Wassern aufhält, einen breiten und dicken Leib, schwärzlichten Rücken, dunkelgelbe Seiten, und einen weißgelben Bauch, grosse und dicht auf einander schliessende Schuppen und 5 Floßfedern hat. Die Karpfen werden nach dem Ort ihres Aufenthalts unterschieden, in Fluß- oder Stromkarpfen, in Seekarpfen und in Teichkarpfen. Von welchen allen die Fluß- oder Stromkarpfen die gesündesten und schmackhaftesten sind, nächst diesen aber die Teichkarpfen, wenn sie nemlich in solchen Teichen stehen, die von klaren frischen Bächlein, oder von den Armen aus fliessenden Wassern ihren Zugang haben. Karpfen in stehenden Seen aber sind mehrentheils eines faulen moderigten und morastigen Geschmacks, und dannenhero von denen guten auszuschliessen, woferne die Seen nicht gesalzen sind. Hingegen werden die Karpfen von mittelmässiger Grösse, etwa von zwey bis vier Pfunden vor die besten gehalten, zumahlen wenn sie recht zugerichtet, warm gegessen, mit andern Speisen nicht überladen, und ein paar Gläsgen Wein darauf gesetzet werden. Kranken Leuten, insonderheit aber denen, so zum Stein oder Colica geneigt sind, pfleget man den Genuß der Karpfen zu untersagen. Die Spiegelkarpfen, sind eine besondere Art von Karpfen, ob schon verschiedene Auctores behaupten wollen, daß die gemeine Karpfen, wenn sie über vier oder fünf Jahr alt, zu Spiegelkarpfen würden. Denn zu geschweigen, daß auch Saamen und Sätzlinge von denen Spiegelkarpfen gefunden werden, welche denen Alten vollkommen gleich, und Böhmen insonderheit wegen glücklicher Zeugung derer Spiegelkarpfen, sehr berühmt ist, so zeiget der Augenschein, daß die Schuppen an denenselben nicht allein weit grösser und Goldfarbigter sind, sondern auch, daß von dem

dem Kopf bis zum Schwanz beyderseits nur zwey Reihen solcher Schuppen gehen, der übrige Leib aber über und über ganz glatt ist. Und auch diese wenige Schuppen verlieren sie mit der Zeit, also daß man alte Spiegelkarpfen findet, die keine einige Schuppe mehr haben, und so nackigt als eine Schleye sind. Sie haben ein fetters und delicateres Fleisch, sollen aber wegen ihrer Zärtlichkeit in Ermangelung desjenigen schpupichten Panzers, womit die gemeinen Karpfen bekleidet sind, zu keinem solchen hohen Alter gelangen, wie diese, von denen man beglaubte Nachricht hat, daß sie funfzig, sechzig ja hundert Jahr erreichet. Dem Geschlechte nach werden sie in **Milcher** und **Rögner** eingetheilet, davon jene männlichen, diese aber weiblichen Geschlechts sind. Diejenigen, welche zu Erzeugung des Saamens in die sogenannten Streichteiche ausgesetzet werden, heissen **Streich- oder Laichkarpfen**. Davon s. **Karpfenteich.**

Die Güte eines fetten Karpfen wird daran erkannt, wenn er fein hart und gelb am Bauche, einen kurzen kleinen kaulichten Kopf hat, und fein schwarz über den Leib ist. Die gemeinste Art ihrer Zurichtung ist, daß sie blau abgesotten werden. Zu dem Ende schneidet man den Karpfen am Rücken auf, nimmt das Eingeweyde heraus, wäscht ihn, thut ihn in eine Schüssel, gießt Weinessig darüber, so wird er fein blau; alsdann thut man Essig in eine Pfanne, und ein wenig Wasser darzu, einen ganzen Zwiebel, salzet es, und wenn es kocht, wirft man den Fisch darein, läßt ihn sieden, bis die Floßfedern gern weg gehen; dieses ist die allersicherste Prob; denn wenn ein Fisch groß und dick, ist nicht allezeit darauf zugehen, daß, wenn die Pfanne kalt, der Fisch auch genung gesotten, denn die Kopfstücklein sind öfters noch blutig, ist also das gewisseste Zeichen, wenn die Floßfedern gerne davon gehen, und dieses ist bey alten Fischen zu beobachten. Darnach seihet man ihn ab, thut Wein und Gewürz daran, legt den Fisch in eine Schüssel, und brennet würflicht weiß Brod darauf. Wenn man sie auf Lachsart gesotten haben will, so werden sie gerissen, ausgewaschen und mit Essig besprenget, wie die vorhergehenden; so denn giesset man in einen Fischkessel Wasser einen Theil, und Essig einen Theil, salzet dieses, doch nicht so stark, als wenn man einen Karpfen à l' ordinair siedet, schneidet Zwiebelschaalen und Citronen darein, leget Lorbeerblätter, Roßmarin und etwas ganze Würze darzu, und setzet dieses zusammen aufs Feuer. Wenn es nun kochet, so thut man den Karpfen hinein, stecket aber vorhero durch ein jedes Stück ein hölzernes Spießgen, lässet ihn sieden, doch nicht so jähling, als sonst einen Karpfen, wirft ein bisgen Butter, etwan einer Haselnuß groß hinein, und giebt acht, daß er nicht übersiedet, doch darf man ihn nicht so sehr einsieden lassen, als den blau-gesottenen. Hierauf setzet man den Kessel vom Feuer, und mag der Karpfen entweder in der Brühe erkalten, oder aber man giebt ihn gleich warm, in einer Serviette eingeschlagen hin, darzu man, als bey einem Lachs, Aal, oder Neunaugen, Citronen setzen muß. Wobey zu merken, daß

daß man diesen Karpfen in der Brühe, darinnen er gesotten worden, stehen lassen, und solchen wohl ein Vierteljahr gut behalten, auch beym Anrichten scharfen Weinessig darzu aufsetzen kan. Es können aber die Karpfen auch geschuppet, und mit allerhand Brüh, von Zwiebeln und Essig, Capern, Neiken, Wein und Lorbeerblättern, Speck, mit schwarzen Baumoel, Fricassée und Polnischen Brühen, mit Sauerkraut, mit Stockschwämmen und braunen Rüben, mit Rahm und Kümmel, und dergleichen zugerichtet; oder die Haut abgezogen, das Fleisch gehackt, mit Semmel, Eyern und etwas Gewürz abgewürzt, in die Haut wieder gefüllet, und also in einer Pfanne mit Butter gebacken, oder marinirt, in Pasteten eingeschlagen, oder auch mit Mehl bestreuet, und aus Schmalz und Butter gebacken werden. In Oel werden sie also gebraten: Mach den Fisch am Rücken auf, und thue das Eingeweid heraus, schneid ihn in der Mitte von einander, gewürz ihn mit Pfeffer, Jngber, Salz, und klein geschnittenen Rosmarin, lasse ihn eine oder zwey Stund, wie es sich schickt, im Gewürz liegen, mach darnach ein Oel mit Schmalz heiß in einer Schüssel, schütts über den Fisch hinab, daß er auf beeden Seiten mit Oel wohl begossen ist, alsdann schmier auch den Rost wohl mit Oel, wann er gebraten ist, so lege ihn in eine Schüssel, und giesse folgende Brühe darüber: Thue Cappern in ein Häfelein, und Essig, der nicht gar zu sauer ist, daran, auch Jngber, Pfeffer, Salz und ein wenig Zucker dazu, laß es ein wenig sieden, aber nicht lang, gieß es über den Fisch, kanst auch ein wenig heisses Oel darunter schütten, und etwas von linden Citronenschelffen, so seynd sie gar gut. Um die Karpfen ein Vierteljahr lang gut zu erhalten, muß man sie in einer Sulz also einmachen: Nimm die Fische, wasche sie sauber, darnach salze sie, lasse das Wasser wohl davon lauffen, kanst sie an die Luft hängen, daß sie trocknen, pfeffere sie, lege sie auf den Rost, brats fein sachte und schön aus, sie müssen gelb bleiben, nimm Essig und Butter, leg ein Stengelein Salbey darein, und bestreich die Fisch öfters damit, wann sie gebraten seynd, so bestreich ein jedwedes Stück mit einem Federlein mit Baumoel wohl, darnach nimm einen Hafen, der in einer Weite ist, oder ein Fäßlein, nachdem du viel hast, beleg den Boden mit Roßmarin, leg den Fisch darauf, darnach bestreue ein jedwedes Stück mit Pfeffer, Jngber, Nägelein und Muscatnuß oder Blüth, du must auch die Fische, wann sie von dem Rost kommen, weil sie noch warm sind, mit Baumoel bestreichen, und auf beeden Seiten mit Gewürz wohl bestreuen, darnach leg wieder Roßmarin, auch etliche Lorbeerblätter darauf, und alsdann wieder Fisch in so fort an, wann alles darinnen, so mach halb Wein und halb Essig recht siedend heiß, und schütte es also recht strudlend über die Fisch, stelle sie in den Keller, und beschwere sie wohl, laß es 4 Wochen stehen, es bekommt eine dicke Brühe wie eine Sulz, du kansts alsdann essen. Auf die beyde letztberührte Arten kann man auch Salmen und Forellen zurichten.

Karpfenhälter, wird entweder zur Winterung, oder zur täglichen Nothdurft und Küchengebrauch angelegt. Bey dem ersten ist folgendes

des in acht zu nehmen. Es werden sehr nahe am Hof, Schloß oder Dorf kleine Teiche von einem halben, ganzen bis anderthalb Morgen groß erwählet, welche vor das erste guten fetten Boden haben, vor das andere im Winter über wenigstens zwey Ellen und nach dem Stich und Grund Zapfen zu zwey und dreyviertel bis drey Ellen tief Wasser halten, so daß selbe in denen stärksten Wintern nicht ausfrieren können, drittens in welche keine Grabens oder Gerennen von andern grossen Teichen ihren Flutbetten gehen, damit keine Hechte hinein kommen. Viertens welche mit einem fein breiten Stich und gut Wasser haltenden Gerenne und Grundzapfen versehen, damit ein solcher Teich reine abgelassen werden kann. Dieserley Teiche schicken sich nun vollkommen die jungen Karpfen auszuwintern, und müssen also deswegen mit der grössesten Sorgfalt Teich verständig tractiret, nemlich alle Jahre der Hauptdamm mit lettichten Erdreich erhöhet, und in der Mitten besonders nach dem Stich zu ausgetieft, der Stich aber besonders, auch die Inserirgrabens nach dem Stich zu ausgeräumet werden, damit dergleichen Teiche ihre beständige Tiefe behalten. Die beste Winterungsteiche sind diejenigen, so warme Quellen haben, unten an der Sole einer Anhöhe liegen, wo gemeiniglich dergleichen Quellen hervor springen, da sage ich, kann man einen Morgen groß einen fein breit und hohen Damm herum aufführen, und selbigen mit einem Abzugsgerenne versehen, und wenn denn, wie gedacht, vom Dorfe oder Gütern dahin gesehen werden kann, damit nicht böse Buben im Winter Löcher hauen und des Nachts Fische rauben können, so ist es besser, als wann die Winterungen weit ab vom Dorfe liegen.

Wenn nun um Martini die andern und grossen Zuwachsteiche gefischet werden sollen, so werden diese Winterungen, worinn den Sommer über ebenfalls Karpfen nach der Einsatzregul gestanden, ausförderist reine abgelassen, und reine ausgefischet, das Gerenne und der Grundzapfen wohl mit Thon und Letten bestampft, mit Wasser wieder völlig angespannet, und also alles besorget. Sind die andern Zuzuchtsteiche abgelassen und ausgefischet, so werden nach Martini sämtliche Karpfen, welche ausgewintert und auf das Frühjahr wieder in andere Teiche gesetzet werden sollen, hierein gesetzet Ich sage aber nur lauter Karpfen und absolut kein anderer Fisch. Weilen auch diese Karpfen, sie seyn klein oder groß, von dato an den ganzen Winter durch nicht so, wie in denen Sommerteichen herum schwimmen, auch viel Platz und Nahrung erfordern, zumalen sechs bis acht Butten oder Zuber voll Karpfenbrutsalz, pfündig zwey und dreypfündige Karpfen in 72 Morgen groß Winterungsteiche sich in wenig Tagen ihr Lager suchen und den ganzen Winter darin ganz stille stehen, so sage ich, so bald nach Martini die Karpfen, sie seyn groß oder klein, aus den grossen Sommer- und Wachsteichen in die tiefen Winterungen kommen, so suchen die grössesten Karpfen so gleich die grössesten Tiefe des Teiches und zwar meistentheils den Stich nahe vor den Grundzapfen, wohin sich denn auch der zartest und fetteste dünne Schlamm aus dem ganzen

Teiche nach und nach hinziehet. In dieser Tiefe legen sich die Karpfen so nahe bey einander, als wann selbe mit Gewalt zusammen geschichtet wären, und zwar wie Heringe in eine Tonne, die kleinern nach Proportion der Grösse immer neben diese und die allerzarteste Brut an Rande dieses Lagers so, daß man bey recht stillen Wetter, ehe der Teich zufrieret, dieses ganze Karpfenlager wahrnehmen und sehen kann, daß ihr Bauch völlig im Schlamme, die Schnautzen aber ein klein wenig über dem Schlamme vorragen, und daß sich kein einziger reget, ausgenommen die Floßfedern, welche beständig wie ein Uhrwerk sich bewegen. Auf diesen Punct müssen wir scharf sehen, indem hievon alles Wohl und Weh der Karpfenzucht beruhet, und wovon annoch ein weit mehrers gesaget werden soll.

Wann es nun frieret und der Teich völlig mit Eis beleget wird; so ist nicht erlaubt, eine Wuhne oder Oeffnung über den Stich oder wo der Teich am tiefsten ist, zu machen, an sonst sich viel Gefahr und Nachtheil eräugen könnte, sondern viel weiter über die Mitten des Teichs hinauf, und zwar im Drittel wird nur ein Loch eine Elle groß durch das Eis gehauen, und ein Bund Waitzen oder Haberstroh, annoch oben und unten am Sturzende nochmahlen mit einem Strohseile oder aber noch besser mit einer gedreheten Wiede ganz veste zusammen gebunden hinein gestellet, so daß die Sturz-Enden auf den Boden des Teiches zu stehen kommen; jedoch das Bund Stroh ober dem Eise fast ein Elle herausraget. Kann man Teichrohr haben, so ist es noch besser und also länger. Wann dann gleich noch so stärker Frost kommt, so haben die Fische hierdurch Luft, mehr Löcher aber dürfen nicht in Winterungen gemacht werden, und wenn, wie fast anfangs gedacht, die Winterungen warme Quellen und oben an einem Orte einen kleinen Auslauf, als wie ein klein Fluthbette haben, welches sich öfters eräuget; so braucht man keine Oefnung, kein Stroh oder Rohr, sondern die Winterung bleibet so ohnehin in ihrem guten Stande.

Gleichwie nun die Eigenschaft derer Karpfen im Winter absolut in ihren Winterquartiere eine Tiefe, welche nicht ausfrieret, einen dünnen schlammigten Platz zu ihrem Lager und hauptsächlich, wann sich die Karpfen einmal ordentlich gelagert, Dato an bis aufs Frühjahr eine ungestöhrte Ruhe haben will; so müssen wir solchen nachdenken, und vielmehr dazu behülflich, als hinderlich seyn. Das ist: In solche enge Winterungsteiche darf keine andere Art von Fischen mit eingesetzet werden, sintemalen andere Fische diese stille Winterlagerung nicht lieben, und diese Eigenschaft derer Karpfen nicht haben. Schleye und Karauschen, Pertschen und Hechte stehen den ganzen Winter durch nicht einen Augenblick stille oder halten Lager, sondern sind beständig beschäftiget. Die Karauschen und Schleyen wühlen und arbeiten im Morast und suchen nach ihrer Eigenschaft, was ihnen nöthig ist und wohlgefället. Die Hechte schiessen wie die Pfeile so schnell hin und her, und lauren nur auf die junge Karpfenbrut und gute Fische, um ihren Rachen und Leib ständlich zu füllen. Desgleichen auch die Pertschen, wel-

welche alles kleine Brutwesen ruiniren. Wann nun dieserley Fische in eine Karpfenwinterung mit eingesetzet werden; so wird das Karpfenlager verunruhiget, und die Karpfen müssen absolut aufstehen. Da nun, wegen Enge des Teiches, die Karauschen und Schleyen das Wasser ganz trübe machen; so ergiebet sich, daß die Karpfenbrut, auch der Karpfensatz für Tumult und Angst in die Fläche schiessen um sich in Sicherheit zu begeben; mit denen Rückenfloßfedern aber an das Eis kommen und anfrieren. Bey solchen unordentlichen Veranstaltungen liegen im Frühjahre, bey Ablassung solcher Winterung, ich sage, so bald das Eis aufthauet, viele Butten voll todte Fische auf dem Wasser und werden denen Krähen auch Raubvögeln zu Theil, ohne was die Hechte zuletzt gefressen, welche, wann der Winter fast vorbey, wegen Mangel des Platzes und beständig trüben Wassern auch crepiren. Dahero, wie gedacht, Ordnung gehalten werden muß.

Die Karpfenhälter zum täglichen Küchengebrauch werden entweder in den Gärten, oder an andern denen Landhäusern nah gelegenen Orten, nachdem es das Terrain leidet, etliche nach einander gebauet, damit das Wasser von einem in den andern laufen könne, hiernächst auch, damit das Wasser das Erdreich darinnen nicht ausschwemmen, noch vielweniger von denen Karpfen Löcher darein gegraben werden mögen, auf den Seiten mit Brettern wohl verwahret, doch soll man in dergleichen Hälter, wenn sie noch neu, nicht bald Karpfen setzen, denn das Wasser wird von dem neuen Holze gleichsam als vergiftet, so daß die Karpfen sehr darinnen sterben. Die Karpfenhälter sollen unten am Boden leimigten Grund haben, als wovon die Karpfen eine gute Nahrung bekommen: ist es aber ein anderer Grund, so muß man den Hälter desto tiefer graben, und einen leimigten Grund, ohngefähr einer Ellen dick, darauf schlagen, man kann auch unter den Leimen ein wenig Malz nehmen, damit sich die Karpfen desto besser davon nähren können. Man soll auch die Karpfenhälter, wenn sie anders gehöriger massen gebauet sind, jährlich wenigstens zweymal im Frühling und Herbst, wenn keine Fische darinnen, ganz und gar ablassen, mit stumpfen, auf langen Stangen gebundenen Besem sauber auskehren, wieder ein wenig Wasser ein lassen und ausspülen, auch dies so lange, bis das Wasser ganz hell heraus fliesset, damit aller Schleim und Gestank mit hinweg komme, so bleiben die Karpfen desto lieber darinne; kann man sie aber nicht ablassen, so müssen sie mit grossen Kornschaufeln, Wasserschnecken, oder andern Wassermachinen ausgeschöpfet, und gleicher massen also gereiniget werden.

Karpfenteich, ist zweyerley, nämlich der Streich- und Laichteich, und der Zuwachsteich.

1) zu Streich- und Laichkarpfen sind kleine Feldteiche, welche gegen 2 bis 3 Morgen halten, mitten in freyen angebauten Feldern oder Wiesen recht in der Sonne liegen, in warmen Sommertagen ihren Spiegel, wie obgedacht, fast zu zwey bis vier Morgen groß und ein bis anderthalb Elle tief Wasser behalten, hauptsächlich aber fetten oder leimigten Boden ha-

haben, nechstdem mit einem gehörigen Stich und wohl verdeckt und verlutirten Gerenne und Grundzapfen versehen sind, damit um Martini ein solcher Teich völlig abgelassen, und also in Stiche den Grundzapfen reine ausgefischet werden kann, die allerbesten. Es müssen aber selbe absolut dazu alle Jahre gebrauchet und mit nichts anders besetzet werden. Ich sage, dergleichen Feldteiche, wo keine Graben oder Bäche hinein laufen, damit man vor den Hechten sicher seyn kann, sondern wo sich die geilen Feldgewässer nach und nach einsencken, und dabey einige natürliche Grundquellen haben, um einen beständigen Spiegel zu erhalten, sind vor einen Karpfen Liebhaber viel Geldes werth. Es kann damit die Karpfenzucht mit Gewalt in Menge gezwungen werden. In Ermangelung dessen, und in sehr tiefen, grossen, kalten und sandigten Teichen, wo allerley Bäche hereingehen, darf absolut auf Karpfenbrut nicht gedacht werden, weil die Hechte mit dem Bach und Grabengewässer häufig darein kommen, und alle zarte Karpfenbrut ohne Unterscheid weg schnappen, auch auf grossen Teichen dreyssig bis fünfzig Morgen bey mittelmässigem Winde und Sturm sich Manns dicke Wellen eräugen, und das Gewässer an die Ufer schlagen, welches dem frischen Karpfenteiche höchst schädlich ist, und keine Spur davon kommt. Alle diejenigen, so zur See in die auswärtigen Länder gefahren, und an denen Seeufern, und besonders wo öfters allerley kleine und grosse Ströme, Bäche und Graben sich in die See ergiessen, bekannt sind, werden gestehen müssen, daß kein einziger Seefisch in der Tiefe der See streichen und leichen, auch kein Teich wegen denen wütend und oft brüllenden Wellen genesen oder gedeyen kann, sondern daß die Fische in der Streich und Leichzeit Winkelflachen, stille Gegenden suchen, sich in Ruhe mit einander zu begehen, auch nachgehends die Roger ihren Leich in solche flache stille Gegenden häufig ausleichen, so daß man öfters dergleichen Flächen mit Leich häufig angefüllet findet. Wann nun der Wind nur vierzehen Tage bis drey Wochen von solchen Gegenden nach der See zu fort gedauret, so hat sämtlicher Leich gewonnen, und wimmelt alsdenn diese Gegend von kleiner Brut. Dergleichen klein Gezeug genug bleibet so lange in der warmen stillen Fläche, und wächset zusehends, bis der Wind endlich einmal von der See, hier nach der Fläche zu die Wellen aufschwellet, da denn sämtliche Brut mit fortgehet, und sich so lange als bis selbe entweder von andern räuberischen Fischen und Seethieren gefressen oder gefangen werden, erhalten.

Dergleichen Bewandniß hat es auch mit den Karpfen, daß selbe nemlich in der Streichzeit eine Fläche suchen, auf welche der Milchner mit dem Rogner heraus gehen, wo das Wasser kaum vier, zwey, ja oft ein Zoll hoch ist und in die Sonne sich mit den Bäuchen zusammen legen, und ganz merkliche Streichbewegungen machen, nachgehends sich wieder in das Wasser vermittelst Krümmungen zurücke ziehen.

Es bleibet also feste gestellet, daß auf diese Art gelegene Teiche lediglich zum Streichen und Leichen mit grossen Streich und Leichkarpfen alle Jahre besetzt werden sol-

sollen. Nun müssen wir, wenn die Besatzung recht oeconomisch und fruchtbarlich geschehen soll, wissen, wie alt die Streichkarpfen, und wie schwer solche seyn müssen, wann rechte gesunde junge Brut folgen soll, auch wie viel dergleichen Karpfen auf einen Morgen groß eingesetzet werden sollen. Nachdem aber die langwierige Erfahrung gelehret, daß ein zwey bis drey pfündiger Karpfe wohl Streichbewegungen machet, von ersten aber gar nichts, und von letzten nur wenig kleine Brut gefangen worden, nächstdem, daß sechs, sieben bis acht ja neun bis zehenpfündige Karpfen gestrichen, und viel Leich von sich gelassen, die Brut aber kaum ein bis anderthalb Zoll lang geworden, auch ganz weiß und mager als eine Rothfeder oder Weißfischgen aussehen, und so klein geblieben, wenn gleich das folgende Jahr in die fettesten Feldteiche gesetzet worden, indem das Alter und schwere Unvermögen des Milchners den Roger nicht recht begeisterten kräftigen Saamen zur Belebung mittheilen können; hingegen haben sich die vierpfündigen Milchner und Regner jederzeit legitimiret, so daß per fractionem von einem Rogner fünf und zwanzig Schock recht gesunde Brut zwey gute Zoll lang, aufm Bauche gelb, und aufm Rücken schwärzlich um Martini gefangen worden, und daß sothaner Brut im andern Jahre zu guten Satzkarpfen sechs oft sieben Zoll lang gewachsen. Dahero stellen wir zur Grundregel: alle Frühjahre keine andere als vierpfündige Streich und Leichkarpfen einzusetzen, sintemalen selbe in solchem Jahre am lebhaftigsten und geschicktesten sind, einen Teich mit ihren Leichen zu besaamen. Es dürfen aber auf einen Morgen groß Teich von einhundert und achtzig Quadratruthen mehr nicht als aufs höchste sechs Rogner und zwey Milchner in dem Monat Merz eingesetzet werden, und muß absolut nicht eine Gräte von andern Fischen dazu kommen, ich sage nicht ein ander Fischgen, wann es auch nur ein Stichling oder Schmerling wäre, sondern nur diese sechs Rogner und zwey Milchner von vier Pfund, damit selbe ihre Bequemlichkeit recht alleine haben können, auch die über einhundert und funfzig Schock kleine Brut ungestöhrt alle Teichsnahrung alleine zu sich nehmen und ihren Wachsthum haben können. Hauptsächlich aber ist zu wissen, daß alle dergleichen Sommerteiche Martini abgelassen, ausgefischet, die Fische in ihre Winterungen gebracht werden und die abgelassenen Teiche, so mit ofnen Gerenne liegen bleiben, und ausfrieren müssen, bis in Monat Merz, da denn der Stich ausgetieft, der Grundzapfen mit Thon und Lettenwasser haltend verfestiget; und wann denn der Teich mit Wasser angespannet und seinen behörigen Spiegel hat, regulmässig besetzet werdẽ muß.

Wann nun ein Landcavallier nur einen solchen Streich- und Leichteich hat, welcher, wie hiebevor erwehnet, gelegen ist, und nur ein oder zwey Morgen von hundert und achzig Quadratruthen hält; so kann darin so viel Brut alle Jahre erzielet werden, daß man alle andere Teiche nach Proportion ihrer Lage und Grösse mit Brutsatz, ein und zweypfündigen Karpfen besetzen und also jährlich mehr als hundert Centner Karpfen verkaufen kañ.

2) Gleichwie nun die jetzt erwähn-

wähnte Streich- und Leichteiche nothwendig in freyem Felde und in der Sonne liegen, auch guten Boden, beständig grossen und wenigstens eine und ein virtel oder anderthalb Elle tiefen Spiegel, reinen Stich mit vest wasserhaltenden Grundzapfen haben, und keine Hechte eingehen müssen; also sollen auf solche Art auch die Zuwachsteiche zur Brutsatz und pfündigen Karpfen beschaffen seyn. Wann nun derer sich viele und zwar kleine und grössere vorfinden; so ist es desto vortheilhafter, sintemalen alsdenn eine ordentliche Eintheilung gemacht und ein jeder Teich zu seiner eignen Sorte Karpfen ausgesetzet, und hingegen bey so gestalten Sachen ein zuverlässiger Nutzen geschaffet werden kann. Zum E. die kleinesten, flächesten, warmen Feldteiche von ein und zwey Morgen groß werden in dem Monat Merz mit Wasser angespannet und auf jeden Morgen groß von hundert und achtzig Quadratruthen zwanzig Schock Karpfenbrut, welche gegen zwey Zoll lang seyn, hinein gesetzt. Diese stehen bis Martini, unter welcher Zeit selbige sechs Zoll lang und sogenante Satzkarpfen werden, auch so groß seyn, daß, wenn man einen in die Hand nimmt, an einem Orte der Kopf und an dem andern Orte der Schwanz hervor raget. Diese werden alsdenn, wenn der Teich abgelassen, völlig ausgefischet, und in die Winterung, woran hiernechst Meldung geschehen soll, eingesetzet.

Die andern Teiche von zwey, drey, vier bis fünf Morgen groß, wann im Merz die Teiche wieder mit Wasser angespannet, mit Satzkarpfen, welche gegen sechs Zoll lang sind, und zwar auf jeden Morgen groß von hundert und achtzig Quadratruthen drey und ein halb Schock auf das höchste, wenn die Teiche recht fett und guten Boden haben, vier Schock eingesetzt. Diese stehen bis Martini und wachsen so groß, daß jeder ein Pfund wieget. Denn werden diese Teiche abgelassen, und diese pfündige Karpfen, woran viel gelegen, mit der grössesten Sorgfalt in gute Winterungen geschaft.

Die dritte Art und noch grösser, reinen Feld, und Wachsteiche, so fünf, sechs, zehen, und mehr Morgen haben, werden im Monat Martii mit pfündigen Karpfen und zwar auf jeden Morgen groß von hundert und achtzig Quadratruthen zwey Schock besetzet, welche ebenfalls bis Martini stehen, und unter solcher Zeit just ein Pfund zu nehmen, und zweypfündig werden. Dieses sind alsdenn die besten Einsatzkarpfen in grössere Teiche und müssen sogleich nach der Ausfischung in gute räumliche Winterungen geschaft werden.

Die vierte Art Teiche, welche zwanzig, dreyssig bis funfzig und mehr Morgen halten, gleichwohl mit einem tiefen Stich- und Grundzapfen Gerenne versehen, und abzulassen sind, anbey guten Boden haben, müssen gegen Martini absolut reine abgelassen, und von Hechten mit grössester Vorsicht gesäubert werden. Wann nun, wie gedacht, alles Gewässer in den schmahlen Rumifications Graben nach dem Stich zu abgelaufen, auch der Stich wohl durchsuchet, daß keine Spure von Hechten darin ist: so wird der Grundzapfen mit Thon und Letten feste verrammelt, der Damm aller Orten ausgebessert und wo selbiger zu seichte

 ist,

ist, Letten, Leim und veste Erde aufgetragen, und mit Rasen beleget und wann besonders das Fluthbette genau ausgebessert und mit dichten Geflechte versehen; so wird der Teich mit Wasser sogleich wieder angespannet und auf jeden Morgen von hundert und achtzig Quadratruthen groß, ein Schock pfündige und ein Schock zwey pfündige Karpfen eingesetzt, welches aber absolut gleich acht oder vierzehen Tage nach Martini geschehen muß. Dieser Teich bleibet mit sothaner Besatzung drey Jahr stehen bis um Martini herum, da dann die ein pfündigen vier pfündig und die zwey pfündigen fünf pfündig nach der Ablassung des Wassers ausgefischet, auch danebst eine ziemliche Parthey kleine, jedoch recht gesund und gute Brut, welche die vier und fünf pfündigen Karpfen geschlagen haben, mit gefangen werden. Eine solche Hauptfischerey giebt in der That einem grossen Herren oder Cavallier ein grosses Vergnügen und träget dabey ein ganz Capital Geld ein, wenn zwey bis vier hundert Centner Karpfen verkauft werden können. Dahero unser Dichten und Trachten lediglich bey der Fischerey auf reine Karpfenzucht gerichtet und die hiebevor recommendirte Ordnung zum beständigen Augenmerk genommen werden muß. Unsere Vorfahren haben schon vor Alters eingesehen, daß dergleichen Feldertiefen und Quellgründe sich zum Acker nicht schicken, weil sowohl im Frühjahre die Schneegewässer, auch im Sommer Platzregen von allenthalben herum sich darein sammlen und alle Feldfrüchte verschlemmen würden, dahero selbe mit gutem Bedacht, um doch sothane oft grosse Plätze zu nutzen, mit grosser Mühe und Aufwand dauerhafte Dämme aufgeführet, die Wasser in einem beständigen Spiegel zu erhalten, um sothane Teiche mit Fischen besetzen zu können. Es müssen dann auch diese mit der grössesten Sorgfalt so fort, mittelst beständiger Dammauftragung und Ausräumung des Stiches, erhalten und recht öconomisch besetzet werden, damit sich solche Teiche oder Feldtiefen benebst dem Vergnügen auch ganz gewiß, wann nemlich alles Regelmässig tractiret wird, recht gut nutzen lassen.

Kayserkrone, ist eine bekannte Blume, die auf folgende Art gepflanzet werden muß: Sie muß etwas eher als die Tulpen eingeleget werden, man kann sie auch in der Erde liegen lassen bis ins dritte Jahr; sie erfordern ein gutes fettes und lockeres Erdreich, und müssen in wachsenden Monden vier Zoll tief eingepflanzet werden. Ubers dritte Jahr werden sie um Jacobi ebenfalls herausgenommen, auf einen trockenen Boden hingeleget, und im September, auch wohl später um Martini herum gepflanzet, so fern nur die Erde, wegen des Frostes zu gewinnen, im zunehmenden Monden hinwiederum in ein gutes Land von mittelmässiger guter Erde; mit etwas Sande vermischet, etwan drey gute Finger tief, und werden vorhero die jungen Beyschößlinge davon abgesondert, man pflanzet sie absonderlich ins Land gegen das letzte Viertel, im abnehmenden Monden, damit sie im Anfange desto mehr in die Wurzel wachsen, welches überhaupt von allen Zwiebelgewächsen, als Tulipen und andern zu verstehen.

Katze, ist ein vierfüßiges meistentheils

theils schädlich doch aber auch nützlich Thier, welches entweder heimisch oder wild ist. Die heimischen Katzen werden gerne gehalten, die schädlichen Mäuse und Ratten wegzufangen, damit sie in den Häusern und Scheunen nicht überhand nehmen können, gestalten sich dieses Ungezieser, absonderlich im Sommer, fast alle Monat vermehret, daß, wo ihnen nicht gesteuret wird, weder das Getraide auf denen Böden noch in denen Scheunen, noch das Stroh, Bücher, Kleider, Lichter, Speck, Stroh und anders vor ihnen sicher ist. Man hält, wenn man junge auferziehen will, diejenigen vor die besten Mauskatzen, die entweder ganz schwarz, grau oder aber denen wilden Katzen ähnlich sind, d. i. in einem grauen Grunde, schwarze Streifen und Flecken haben, welche insgemein vor die schönsten gehalten u. **Ziper- oder Cyprische Katzen** genennet werden. Auch wählet man vor andern gerne die **May-Katzen**, die nemlich in diesem Monat gehecket werden; hat man aber die Freyheit, eine schön gewachsene Katze zu wählen, so muß man sich nur erkundigen, ob sie wohl mause und das Naschen unterlasse; wo diese beyde Stücke an ihr zu finden sind, darf man sich wegen der Farbe kein Bedenken machen. Diejenigen, so die Ratten todt beissen, werden gleichfalls höher gehalten, als die gemeinen Mauskatzen, dieweil eine grössere Stärke und besserer Muth erfordert wird; doch muß man sich bey diesen leztern in Obacht nehmen, daß man ihnen, wenn sie, nach etlicher Gewohnheit, die Ratten auffressen und verzehren, Butterschnitt und Speck eingebe, damit sie nicht, wie es sonst geschehen pfleget, davon verdorren und endlich sterben möchten. Sie sind einer überaus hitzigen Natur, so daß auch ihr Fettes vor das wärmste und durchdringlichste gehalten wird. Die **wilden Katzen** sind grösser als die heimischen, grau und schwarzstreiffigt, oder auch mit schwarzen Flecken gezeichnet, haben einen dickhärigen, zottigen mit schwarzen Ringen gezierten Schwanz, dessen äusserster Theil oder Spitze ganz schwarz, und über den obern Theil des Halses und den Rücken gehet ein Strich von gleicher Farbe. Der Kater von diesen heisset ein **Baumrutter**. Ihre Wohnung ist meistentheils in grossen dicken Wäldern und Gesträuchern, wo das Geflügel pfleget zu nisten, halten sich auch gerne bey grossen Seen, Teichen und Flüssen auf, wo es viel Geröhricht giebt, nicht allein die Nester der Enten, Taucher, Rohrhünlein und Sperlinge daselbst zu berauben, sondern auch, wenn bisweilen die Teiche zu bald abgelassen werden, und sich etliche Fische in dem Geröhricht verschlagen, dieselbigen heraus zu langen, weil sie solche nicht weniger, als die heimischen Katzen, gerne essen. Dem Geflügel zu Holz und Felde, sowohl alt als jung, thun sie grossen Schaden, fangen auch mit besonderer Behendigkeit Hasen, Caninichen, Hamster, Maulwürffe und Feldmäuse hinweg. Sie lauren auf denen Bäumen, hören leise, sehen scharf, und so sie was gewahr werden, drücken sie sich auf den Ast nieder, und liegen so lange stille, bis sie ihren Vortheil ersehen, und darauf wie Pfeil herunter springen; wenn sie von Hunden angepacket werden, wehren sie sich ungemein scharf. Sie nisten in hohlen Bäumen, auch wohl bisweilen in Felsen. Wenn man

man ihre Löcher ausspühren kann, so leget man vor das Loch ein Schlageisen, vermacht es wohl mit Laub, Schnee oder Erden, da sie sich denn selbsten fangen; oder man umstellt das Loch mit Hasennetzen, und räuchert die Katzen heraus; sie werden auch mit dem Wachtel- oder Hasenpfeiflein gelocket und geschossen, oder auch in Schlagbäumen oder Dratschleiffen gefangen. Der Balg wird denen dicken Wassersüchtigen und Corpulenten und geschwollenen Leuten zu Brustlätzen dergestalt verordnet, daß sie solchen mit den Haaren auf blosser Haut tragen müssen, denn Kopf unten, und das Hintere oben, da denn solcher das Aufgedunsene abzehret, und die schwachen Magen stärken, denen magern Leuten aber höchst schädlich seyn soll. Das Fett erwärmet und lindert allerley Glieverschmerzen; in einer Nußschaale auf den Nabel gebunden, soll es ein bewährtes Mittel wider die fallende Sucht seyn.

Kegel, ist an den Vörderschenkeln der Pferde diejenige Gegend, wo sich die Schulter endet, und der Schenkel anfänget, und gehet bis auf das Knie. Die Kegel sollen an einem wohl gewachsenen Pferde dick und fleischigt seyn. Wenn sie verstaucht sind, so nimm Gerstenkleyen, Rauten, Hauswurz, und die gelbe Rinde vom Hollunderbaum, stosse alles wohl, siede es in warmen Essig, und binde es dem Pferde warm über. Oder laß gar klein zerstossenen Leinsaamen, Essig, und vier Löffel voll Honig unter einander zu einem Teig sieden, solchen, so warm er zu erleiden, mit einem wollenen Tuch überschlagen, und also drey Tage darauf liegen. Item, nimm Baumoel und Butter, jedes ein Pfund, Lorbeeroel acht Loth, siede es unter einander, und schmiere das Pferd warm damit. Heublumen in Essig oder Zapfenwein gesotten, und etliche mal nach einander damit abgewaschen, soll gleichfalls sehr gute Dienste thun.

Kehlsucht, ist eine Pferdkrankheit, welche sonst auch das Drüsen genennet wird. S. **Drüsen**, item **Husten**.

Keiler, s. **Eber**.

Keltern, s. **Weinlese**.

Kemmpe, s. **Eber**.

Keller, ist ein ausgemaurtes und tiefes Gewölbe unter der Erden, worinnen allerhand Geträncke und anderer Vorrath, so man frisch erhalten will, hingeleget wird. Von solchen darinnen verwahrlich liegenden Dingen bekommen die Keller auch ihre unterschiedliche Nahmen: Als Weinkeller, Bierkeller, Milchkeller 2c. Ueberhaupt soll ein Keller nach dem Weinbau oder Brauwesen, das der Hausvater besitzt, proportioniret, und lieber etwas mehr, als zu wenig Raum haben. Die Breite soll so groß seyn, daß mitten ein Gang bleibe, und beyderseits die Fässer raumlich, und wenigstens eine halbe Elle von den Wänden weg liegen mögen, damit man um sie und um die Läger herum gehen, und auch hinten dazu sehen, und sie säubern möge können, damit sie nicht etwan von einer feuchten Wand anlauffen, und mit der Zeit, samt dem was darinnen ist, Schaden leiden mögen. Ihr Stand muß sich meist gegen Norden wenden, damit sie von da allezeit kühle Luft haben können. Von ihrer Tieffe hat man keine gewisse Regel, weil sich solche nach der

Beschaffenheit des Bodens richten muß. Wo keine Wasserquelle oder überflüssige Feuchtigkeit verhinderlich, oder solche leicht kann durchgeführet und abgeleitet werden, kann man ihn wenigstens zwölf Schuh tief im Lichten machen, so bekommt er seine rechte Höhe, welche nicht nur zu besserer Lustreinigung, sondern auch zur vortheilhaften Untrerbringung der dahin kommenden Sachen sehr nutzlich und bequem ist. Das Gewölbe muß in einem einigen langen Bogen geführet, und ein sogenanntes Tonnengewölbe seyn, auch auf seinen eigenen Mauren ohne Nachtheil der Grundmauren des Obergebäudes ruhen, und muß vielmehr zur Stärck, als zur Schwächung der Grundmauren helfen. Der Eingang soll gelegen und nicht gefährlich seyn, damit der Hausvater desto lieber und öfter darzu schauen, und allen besorglichen Ungelegenheiten vorbauen möge. Die Kellerfenster oder Kellerlöcher müssen mit einem starken eisernen Gitter, und mit einem einfachen oder doppelten geflügelten Laden wohl verwahret, auswendig auch einen halben oder ganzen Schuh von dem Erdboden erhaben seyn, daß das Wasser von entstehenden Ungewittern und grossen Güssen nicht in den Keller laufe. Die Treppe muß sich mit ihren Stuffen nach der Tiefe des Kellers richten, die Stuffen selbsten aber, wenigstens drey Ellen lang, und zum bequemen Auf- und Absteigen einen halben Schuh, oder höchstens sieben Zoll hoch seyn, zum Antritt aber eine halb-ellige Breite haben. Der Kellerboden soll mit breiten Steinen gepflastert seyn: einige wollen gar, man soll ihn mit genau in einander schliessenden gespündet- oder gefalzten steinernen Platten, mit einem unvermerkten Abhang, gegen die Mitte zu, belegen, in solcher Mitten aber zu Ende des Kellers einen ziemlich grossen steinernen Kasten oder Trog einsenken, denselben mit Bretern; oder, welches besser, mit starken eichenen Pfosten bedecken, auf allen vier Seiten aber Rinnlöcher lassen, damit wenn durch Unglück ein Faß rinnend würde, das ungefehr auslauffende Getränke in solchem Trog sich sammlen könne, und nicht zu Schaden gehe. Allein, wo fleissige Haushälter sind, die auf die Fässer Acht haben, wird es dieser Vorsorge nicht bedürffen, weil ein solcher Trog nicht nur schwerlich sauber zu erhalten, sondern auch bisweilen wohl gar giftige Thiere in dergleichen Vertiefungen sich aufhalten; ingleichen wo sie nicht wohl gedecket bleiben, oft mit einem Fehltritt ein Unglück dadurch entstehen kann. Einen neugebaueten Keller muß man, ehe was von Getränke hinein geleget wird, fleissig eröffnen, und mit Roßmarin und Wachholderholz, ingleichen mit wohlriechenden Kräutern, oder andern guten Räuchwerk recht ausräuchern. Was einen übeln Geruch giebt, als etwan Käse, Kraut, Rüben, Sauerkraut, Zwiebeln, Knoblauch, Oel, Milch, sonderlich sauere und dergleichen, soll man ja nicht in denen Wein- und Bierkellern halten, weil es sowohl dem Weine, insonderheit aber dem neuen, als auch dem Biere höchst schädlich ist. Es soll ebenfalls so viel möglich verhütet werden, daß keine Cloacken, Pferdställe, Mistpfützen, und andere einen übeln Geruch von sich gebende Sachen in der Nähe seyn mögen, weil

erstgedachte Geträncke den Gestank von dergleichen Unsauberkeiten durchaus nicht vertragen können. Im Sommer müssen alle Oefnungen vor dem Sonnenschein verwahret werden. sonderlich soll der Blitz nicht in den Keller leuchten können: Denn Donner und Blitz bringen dem Wein und Bier in den Kellern grossen Schaden, und verändern solche sowohl am Geschmack als an der Farbe; man soll dahero die Kellerfenster zum öftern mit frischen grünen Rasen belegen, und dieselbe bisweilen begiessen, auch wenn sie dürre worden wieder frische an deren Stelle bringen. Im Winter soll man der übermässigen Kälte zu steuren, die Thüren, Läden und Fenster mit Strohdecken wohl verwahren, auch die Thüren im Ein- und Ausgehen nicht offen lassen: woferne man auch in grosser Kälte darinnen arbeiten muß, soll man ja kein Kohlfeuer hinein bringen, denn der Dampf und Rauch davon schlägt in die Faß, welches insonderheit den Wein bald anzick oder verschlagen macht; vielweniger soll jemahls ein Kerzen- oder Inschlitt-Licht darinnen abgeblasen und ausgelöschet werden, weil der Wein diesen Gestank ebenfalls keinesweges erleiden mag.

Kerbel, ist ein bekanntes Küchenkraut. Derjenige welcher hier zu Land gezogen wird, muß um Jacobi in eine gute fette Erde gesäet werden, und ist am bequemsten, wenn man lange Bethe dazu macht. Der Saame pfleget wohl drey Monat in der Erde zu legen, ehe er aufgehet. Wenn er etwas aufgewachsen ist, kann man ihn den ganzen Winter auch nachfolgenden Frühling abschneiden und unter den Kohl gebrauchen. Man kann ihn auch wohl im Frühling säen, aber er schiesset bald in Saamen, und ist also besser um Jacobi zu säen, wenn er einmal aufgelauffen ist, hat man nicht nöthig, weiter darauf zu warten. Der Saame darvon bleibet zwey Jahr gut, doch ist er das erste Jahr am besten. Der spanische wird im Frühling aus den Saamen gezeuget, nachmals in den Gärten an eine Ecke gepflanzet, da er denn stehen bleibt und alle Jahr auswächst.

Kern, dieses Wort wird insonderheit bey den Pferdten in unterschiedenem Verstande gebraucht: 1) werden dadurch angezeiget die schwarze Tüpflein in den Zähnen der Pferde, welche dieselben, wenn sie alt werden, wiederum hinweg fressen, daß man nichts mehr davon sehen kann. Solches ist ein Zeichen, daß ein Pferd zwölf oder mehr Jahr alt ist, nachdem es nemlich mit weichem oder harten Futter gefüttert worden, und den Kern frühzeitig oder langsam abgenutzet hat. Die Roßhändler, welche das Alter der Pferde betrüglich zu verbergen suchen, pflegen denenselben nicht allein die vördern und beyde Hackenzähne, welche an diesem Vieh, wieder die Natur aller anderer Thiere, im Alter länger und weisser werden, fein artig bis zur behörigen Grösse abzufeilen, sondern auch mit einem glüenden Eisen den Kern wieder in gedachte Zähne zu brennen, daß einer, der das Alter der Pferde nicht aus andern Zeichen erkennen kann, wohl ein Pferd für acht- oder neun- jährig kaufen darf, das oft wohl sechzehen oder mehr Jahr alt ist. 2) bedeutet dieses Wort auch eine von den Staffeln oder Stücken des Gaumens am Pferde, woraus derselbe zusammen gesetzet

setzet ist. Wenn ein Pferd den Feiffel hat, pfleget man demselben den dritten Kern stechen zu lassen, und hierauf das Maul mit Salz zu reiben. 3) Endlich heißt auch der Kern das Leben, oder der inwendige empfindliche Theil eines Pferdefusses, so von aussen mit dem Horn umgeben ist. Den Kern wachsen zu machen: Nimm alt Schmeer, Rockenbrodt und Zwiebeln, schneide es klein durch einander, und mache es warm, laß das Pferd wohl reiten, daß es schwitzet, schlage ihm damit ein, und thue es in der Woche viermahl. Oder nimm Leinoel, alt Schmeer, Hollunderlaub, Krebse und Knoblauch, stosse es alles unter einander, und schlag dem Pferd damit ein: Oder nimm alt Schmeer, Sadebaum, Knoblauch und Salz, stosse es durch einander, schlag ihm täglich damit ein, wirk ihm denn aus, daß es an allen Enden blutet, und schlag ihm darauf den erstgedachten Einschlag wieder ein. Wenn ein Pferd unter dem Eisen auf dem Kern einen Spalt hat und Feuchtigkeit von sich giebt, so klopfe Eyerweiß in einem Töpflein wohl ab, lege darein ein Stücklein abgestandenen aber nicht gar gelöschten Kalch, schlags dem Pferd etliche Tage nach einander in den Spalt, so wird sich die Besserung bald zeigen. Wenn sich das Leben aus den Füssen verlieret, daß die Pferde dürre hohe Füsse bekommen, und kein Blut mehr darinner haben, dergestalt, daß ihnen auch letztlich die Hüfe gar hinweg fallen, das nennet man das **Kernschwinden der Pferde**; solchem Uebel zu steuren, laß erstlich ein Pfund altes Schmeer zergehen, und brate ein gut Theil Zwiebeln darinnen, thue hernach vor zwey Groschen Althee, und vor zwey Groschen Terpentinoel, ingleichen etwas Schweinsmist darzu, menge alles wohl unter einander, und schlage endlich dem Pferd fleissig damit ein. Oder, wenn im Frühling Laub und Gras wächset, und der Mond vier oder fünf Tage alt ist, so lasset dem Pferde den ersten Donnerstag im neuen Monden auf dem Ort, da es schwindet, auf das dünneste auswirken, daß ihm das Blut an allen Orten dadurch schwitze, lasset ihm an den Strahlen oder Fersen wohl und weit ausschneiden, damit sich der Horn daselbst von einander giebt und Luft gewinnet: Denn es folget gemeiniglich, wenn einem Pferd das Leben schwindet, so wachsen ihm die Fersen hinten zusammen, und wird Zwanghüfig. Wenn denn einem Pferd erstbesagter massen gar dünne ausgewirket, und die Fersen wohl und weit ausgeschnitten sind, so picket ihm inwendig in den Huf, neben den Strahlen auf beyden Seiten, und vornen auf der Zähen ungefehr acht oder zehen Löchlein, bis das Leben heraus dringe, lasset ihm die Eisen an der Fersen wohl weit richten; nehmet Hünermist, Lorbeer, Althee, und das Weisse, das die Weißgerber vom Leder schaben, stossets durch einander, thuts in eine Pfanne, daß eine starcke Salbe daraus werde, schlaget dem Pferd also warm damit ein, lasset den Einschlag zwey Tage in dem Huf, und schlaget alsdenn wieder frisch ein; lasset ihm allemal über den vierten Tag auswirken, und mit dem Einschlag folgen. Oder nehmet Hirsen und stosset denselben gröblicht, siedet ihn denn in frischer Milch zu einem dicken Brey, und

schlaget damit dem Roß ein, verbindet es wohl, daß es nicht abfallen kann; lasset das Roß also bis auf den andern Tag stehen, darnach thut es hinweg und schlaget ihm wieder den gemeldeten Brey ein, wie zuvor; thut das also lange, bis daß man siehet, daß es genug und nicht mehr vonnöthen ist. Item, so der Mond neu und drey Tage alt ist, so lasset dem Gaul aufs allerdünneste auswirken, bis es blutet; nehmet darnach Krebse und Eyer, so viel als zu etlichen Einschlägen vonnöthen, vergrabet es zusammen unter den Mist, und lasset es also vierzehen Tage darunter stehen; dann thut es wieder hervor, und nehmet Knoblauch, alt Schmeer, Sadebaum, und der obgemeldeten Krebse und Eyer eines so viel als des andern, stosset alles unter einander, und schlaget dem Roß so lange damit ein, bis daß euch dünket, daß dem Pferde der Kern wieder gekommen sey; und dieses thut alle neue Monden.

Kernschwinden, s. Kern.

Kettenhund, s. Hund.

Kiehn, wird das harzigte Fichten- oder Kiefernholtz genennet, welches in kleine breite Stücklein zerschnitten wird, um das Feuer auf dem Heerd und in den Oefen damit anzuzünden, und das darüber gelegte Holz brennend zu machen. Es ist hierzu diensamer als der Gebrauch der Späne von Tannenholz, weil dieselbe nicht so lang Feuer halten.

Killen, s. Caninichen.

Rinder-Pocken, s. Blattern.

Kirsche, ist eine bekannte Art der Baumfrüchte, welche unter das Steinobs gehören, und der Farbe, Gestalt und Geschmack nach sehr unterschieden sind, überhaupt aber in wilde und Gartenkirschen eingetheilt werden. Was ihren Gebrauch anbetrift, so pflegt man sie entweder frisch zu geniessen, oder zu Kirschsuppen zu kochen, oder aus heissem Schmalze zu backen, da man deren zwey bis drey zusammen an den Stielen fasset, in eine zubereitete Klare, wie etwa die zum Eisengebackens beschafen, tunket, und also sachte in gedachtes Schmalz setzet, daß sie fein rösch backen; einige Arten aber, vornemlich die sauren, ist man gewohnt in Zucker oder Essig einzumachen, oder einen Syrup daraus zu bereiten, welche in allen hitzigen Krankheiten denen Patienten zu einer sonderbaren Labung dienen. Die schwarzen sauren Kirschen oder Weichseln, wenn sie recht zeitig werden, mit samt den Stielen sanft in der Obstdarre oder im Backofen gedörret, können solcher Gestalt lange Zeit aufbehalten, und gekocht, an statt eines Zugemüsses aufgesetzt, oder bey gewissen Torten, Klössen und Gebackens gebraucht werden. Man pflegt sie auch in Essig einzumachen, und unter die Salate mit zu setzen, oder ein Mus daraus zu kochen, welches an allerley Speisen von Wildpret, Fischen und Backwerk dienet. Man zerstösset sie auch samt den Kernen, und bereitet einen Kirschwein daraus, welcher den Magen stärket, die Leber öfnet, und die Nieren reiniget. Sie geben einen guten Kirschbranntewein, wenn man sie ganz und nur von den Stielen gereiniget in ein Glas oder anderes reines Gefässe thut, und mit einem kleinen Zusatz von Würznägelein, Zimmet und Zucker versiehet; auf eine

eine Kanne werden zwey Pfund der grösten Kirschen, eben so viel Zucker, von dem Gewürz aber jedes zwey Pfund der grösten Kirschen, eben so viel Zucker, von dem Gewürz aber jedes zwey Loth gerechnet, und alles fleissig durch einander gerüttelt, daß immer das oberste zu unterst komme; welcher Brannteweín sodenn eine gute Herz- und Magenstärkung ist, für böser Luft bewahret, und das Bauchgrimmen stillet. Was das Temperament der Kirschen anbelanget, so haben die säuerlichen wohl das beste, und dienen solche nicht allein zur Kühlung der erhitzten Leber, sondern sind auch dem Herzen und Magen angenehm, und dienen am besten nach der Mahlzeit zu essen; dahingegen die süssen wässerigen und ungeschmackten kalt und feucht, dem Magen beschwerlich und am besten vor andern Speisen zu geniessen Beydes die süssen und säuerlichen Kirschen frisch genossen, öfnen den Leib, die getrockneten aber halten an, welches auch die ganz sauren thun, wenn sie noch frisch sind. Die spanischen oder sauren Kirschen werden also in Essig eingemacht; Man suchet die schönsten aus, die recht groß und fleischicht sind, giesset scharfen Weinessig darauf, daß er eines Daumens breit darüber gehe, lasset sie also Tag und nacht stehen, seihet den Essig ab, und wann die Weichseln auf einen reinen Tuch ein und andere Stund ertrocknet, nimmt man den zuvor abgegossenen Essig, und wirft in ein jeden Schoppen oder halbe Maaß desselben ein Viertelpfund Zucker, lässet den Zucker samt den Essig aufsieden, und giesset es zusammen etwas laulicht über die Weichseln, verbindet das Geschirr, worinnen sie aufbehalten werden sollen, auf das beste, und verwahret sie an ihren Ort. Die Kirschen werden auch trocken also eingemacht: Nehmet aus theils wohl zeitigen Kirschen die Kerne heraus, an denen andern aber lasset sie samt den Stielen, und kochet sie beyderseits in geläuterten Zucker, bis sie etwas weichlicht werden, lasset den Zucker an den Kirschen erkühlen, des andern Tages giesset ihn davon ab, und kochet einen frisch geläuterten Zucker mit Zuthuung des vorigen so lang, bis er Faden ziehet, leget die Kirschen darein, lasset sie wiederum darinnen liegen, und dieses wiederholet noch einmal, nehmet die Kirschen, so keine Kern mehr haben, mit den Fingern von einander, klebet sie um die andern, welche die Kern noch haben, herum, und zwar 3 bis 4 auf einander, so werden sie fein groß und rund; lasset den ganz dick geläuterten Zucker durch einen Seiher darauf abtropfen, und sie also bey gelinder Wärme trocknen.

Kirschbaum, ist derjenige Baum, welcher die vorher beschriebene Frucht träget, und unter allem Steinobst am höchsten wächset. Im feuchten und sandigten Erdreich stehet er lieber, als in trockenen oder leimigten Grunde, kann auch den Nordwind und Frost besser als andere Bäume vertragen. Die gemeine Kirschbäume werden auf zweyerley Art, als von Kernen und von der Brut oder von jungen aufwachsenden Kirschbäumen gezeuget und fortgepflanzet, die andern aber wollen gepfropfet oder oculiret seyn. Die Pfropffung in den Spalt ist unter allen für die Kirschbäume die gemeineste und beste, nur ist dabey zu

zu beobachten, daß man das Mark an Schossen und Stämmen so viel möglich verschone, und den Zweig nicht zu stark ausbinde, weil der Kirschbaum so stark wächset, daß die Bänder, da sie zu stark angezogen, leichtlich einschneiden, dahero, wenn man siehet, daß die Schosse schon etwas gewachsen, die Bänder um etwas aufgelassen werden müssen, als welches das Wachsthum dieses Baumes mächtig befördert. Bey Erwehlung der Pfropfreiser muß man fleissig sehen, daß solche nur Laubaugen und keine Blütknospen haben: Denn die untersten Augen an den Pfropfreisern sind meistentheils nur Blütbaugen, welche zwar grösser und runder sind, als die Laubaugen, aber nichts taugen; die Laubaugen aber, welche kleiner, spitziger und länglichter, sind die besten, und machen den Baum. Man muß sie nahe bey dem Boden pfropfen, so bekommt der Zweig desto stärkern Saft; man mag auch etliche an die Winter- oder Mitternachtsseite pflanzen, so bekommt man desto später, und wenn die andern schon vergangen, ihre Früchte zu geniessen. Die schwarzen sauren Kirschstämme sind zum Pfropfen ganz untüchtig, weil ihr Saft viel zu zähe ist, und die Reiser darinnen ersticken. Die andern Wildlinge aber sind besser hierzu, weil sie nicht nur grösser wachsen, sondern auch die Frucht lieblicher schmecket, als wenn man sie auf ihre eigene Stämme pfropfet. Man kann sie sowohl im Herbst, als im Frühling gegen das volle Licht in einem irdischen Zeichen verpflanzen: Allein in trockenen Orten ists besser im Herbst als im Frühling. Die Maykirschen und spanischen, wie auch die wohltragenden Holländischen, können durchaus keinen Mist vertragen, denn sie werden davon wassersichtig, und die Rinde schälet sich vom Holze, also daß sie endlich ganz und gar verderben; aber wenn man die Erde herum fleissig aufhacket, und da der Grund zu mager, demselben mit frischem guten Erdreich zu Hülfe kommt, das gedeihet ihnen wohl und tragen gerne davon. Sie wollen auch mit dem Beschneiden so viel möglich verschonet seyn, ausser daß man ihnen inwendig das übrige unnütze Holz abnehmen: doch muß man auch darzu gar scharfe Messer gebrauchen, damit, weil die äussere Rinde im Beschneiden sich gerne von der innern abschälet, welches ihnen am Wachsthum sehr verhinderlich ist, beyde Rinden bey einander verbleiben, und den Saft desto besser an sich ziehen mögen. Die Bauren und Winzer glauben, wie die Kirschen blühen und setzen, also thue auch der Wein und Roggen, und wenn diese übel gerathen, seye es ein Vorbot, daß wenig Wein und Roggen zu hoffen sey. Weil der Kirschbaum, wie obgedacht, sehr hoch wächset, so thut man wohl, daß man ihm den Gipfel abnimmt, denn solcher Gestalt wird er sich nicht nur schön ausbreiten, sondern auch seine Frucht leicht zu überkommen seyn, die wiedrigenfalls sonst nur denen Vögeln zu gute kommt. Vornemlich setzen diesem Baum die Sperlinge sehr zu; solche zu vertreiben, und davon abzuhalten, hänge man etliche todte Sperlinge oben auf dem Baume an eine hohe Stange, oder setze eine sogenannte Wind- oder Klappermühle auf den Baum, so werden sie sich davor scheuen und

davon bleiben. Sonst soll man vierzehen Tage zuvor, ehe die Frucht roth wird, die Wurzeln entblössen, und Morgens und Abends selbige mit einem Maaß Wasser begiessen, so werden sie weder faulen noch wurmigt werden.

Kirschbranntewein, wird von schwarzen Kirschen also gemacht: Nimm ein gut Theil schwarzer Kirschen, so viel dir beliebet, zerstosse sie zusammt den Kernen, giesse so viel Branntewein daran, daß er 4 Finger hoch darüber gehe, lasse solches 2 oder 3 Tage also beysammen stehen, fülle es dann in eine Brennblase, oder aber nach und nach in einen gläsernen Kolben, lasse den Spiritum herüber gehen, so hast du einen sehr guten Kirschbranntewein.

Kirsch-Essig, s. Essig.

Kirsch-Geist, wird von schwarzen Kirschen also gemacht: Man nimmt der schwarzen reifen oder wohlzeitigen Kirschen eine gute Quantität, zerstösset solche samt den Kernen in einem reinen Mörsel auf das beste, thut solche in ein rein hölzern Geschirr oder Fäßlein, vermischet etwas Hefen oder Sauerteig zertrieben darunter, läßt es etliche Tage an einem warmen Ort stehen, und fermentiren, bis sie anfangen schimmlicht zu werden, und sauerlicht riechen wollen, dann nimmt man, so viel man will, heraus, und destilliret also nach Ausweisung der Kunst einen Kirschengeist herüber, den giesset man wieder über andere dergleichen fermentirte Kirsch-Massam, und destilliret also den Spiritum abermal herüber, und dieses wiederhohlet man auch nun zum drittenmal, dann ist es genug, solchen rectificiret man nun auf das beste, so gehet erstlich der gute und starke Kirschengeist (der auch absonderlich zu einem Spiritu Apoplectico nebst andern Sachen angewendet werden kann, statt eines andern Spiritu Vini) herüber, dann kommt er etwas schwächer, und endlich auch das phlegma, welches, wann es die Kirschen ohne Zusatz, per se, also zur Fermentation gebracht worden, statt eines gemeinen Kirschenwassers genutzet werden kann. Dieser Spiritus dient absonderlich vor den Schlag, Freyß, und in schweren Niederkunften, auch andern gefährlichen Zuständen, so man dessen von 5 bis 10 Tropfen eingiebt.

Kirschkuchen, wird also gemacht: Nimm einen Kreutzerwecken, weiche denselben in einen Schoppen Milch ein, wann er waich genug, so drucke ihn aus, rühre das ausgedruckte Brodt mit 8 Eyern an, lasse einen Vierling Butter zergehen, rühre ihn an die Eyer und Brodt, thue Zimmet, Zucker, auch ein wenig Salz daran, zupfe die Kirschen von den Stielen ab, und wasche sie sauber, thue sie an den Teig, rühre es wohl unter einander, mache Schmalz ein gut Theil in einer Pfanne recht heiß, schütte den Taig darein, thue unten und oben Kohlen auf die Pfanne, doch unten nicht gar viel, so er oben genug, wende ihn um, so wird er recht.

Kirschsuppe, wird also gekocht: Nimm Kirschen einen Schoppen oder halb Maaß, nach dem du viel Suppen machen willst; nimm halb Wasser und halb Wein in eine Pfanne oder Stollhafen, thue Zucker und Zimmet daran, auch wann du willst, klein geschnittene

Citronen; wann es eine Weile gesotten, kaust du Wecken nehmen, und aus dem heissen Schmalz ausbachen, richte es dann über den geröstten Wecken an, so ist es recht.

Kirsch = Torte, s. Johannisbeer-Torte.

Kirschwein, wird also verfertiget: Nimm zeitige Weichseln oder Sauerkirschen, zupfe sie von den Stielen, nimm die Kerne heraus, und zerstosse sie in einem steinernen Mörsel, dann so wird nicht so viel guter Saft unnützlich verspritzet, ziehe mit einem Heber 1 oder 2 Maaß Wein aus dem Faß, hänge ein leeres reines leinenes Säcklein durch den Spund also in das Faß, daß der obere Theil desselben oben in etwas heraus bleibe, fülle die zerstossenen Kern samt dem fleischigen Theil der Kirschen in dieses Säcklein, binde es oben zu, stosse es völlig in das Faß hinein, wie auch ein ander kleines Bündlein mit grob gestossenen Gewürznägelein und Zimmet angefüllet, giesse den mit dem Heber herausgezogenen Wein darüber, schlage den Spund fest zu und lasse es also etliche Tage ruhen. Oder: nimm den sechsten Theil schwarze saure Kirschen, welche recht zeitig sind, pflücke sie von den Stielen, und laß sie im Ofen überwelken, dann stosse sie in einem Mörsel recht klein, thue nach Belieben Nägelein darunter, auch Zimmet, alles gröblicht gestossen, knete es unter einander, und mache runde Ballen daraus, eines Eyes groß, leg sie auf ein Bret, und setze sie in einen abgekühlten Backofen, damit sie dürre werden, aber nicht verbrennen, verwahre sie an einem trockenen Ort; Mit diesen Kugeln kann man das ganze Jahr Kirschenwein machen, wenn man sie zerreibet, und in den Wein wirst Man kann auch, anstatt des Weines, Most darauf thun, und damit gähren lassen, so wird es recht gut.

Kitt, Kütt, ist ein aus verschiedenen Stücken zubereiteter Mörtel, dessen man sich zu vester Verbindung und Zusammenhaltung der Materialien, insonderheit aber bey Cisternen, Röhr- und Wasserkästen, steinernen waichbottichen, und andern dergleichen Behältnissen, welche Wasser halten sollen, sehr nützlich bedienet. Wir wollen einige Arten desselben anführen; als 1) Eine gute Kitt zu irrdenen und gläsernen Gefässen: Nimm etwas gemeinen Leim, mache ihn mit alten Fürnüß an, thue darzu rothe Mennige und klein geriebene Ziegelmehl, reib es warm unter einander, mache die Stücke warm, und kütte damit; Ist es aber Glas, das du kütten wilst, so nimm statt des Ziegelmehls klein gestossen Glas. Es hält auch im Wasser veste. Ein guter und brauchbarer Leim, der Glas, Krüge, Schüsseln ꝛc. vest hält, wird auch mit leichter Mühe gemacht, wenn man starken alten Fürnüß, mit ein wenig klein geriebner Mennige vermengt; damit leime, und schmier hernach auch äusserlich einen schmalen Streifen um den zerbrochnen Rand, und laß es wohl eintrocknen; es hält ebenfalls im Wasser vest. 2) Eine gute Holzkütte zu Fässern, Gelten, Kannen und Brettern: Man lasse Pech, Rindsblut, Leinöl, Terpentin, und recht fein gerieben Ziegelmehl, untereinander in einer eisernen Pfanne beym Feuer behutsam schmelzen, die Spalten oder Theile,

le, so man verkütten will, mit Kohlen fein warm machen, alsdenn diese Kütte darein gegossen, oder damit geschmieret, auch darneben, wenn sichs thun läßt, die Fugen mit Werk ausstopft, es hält das Wasser, so gut als neu. 3) Eine gute Eisenkütte: Nehmet Pech und Calphonium, thuts in eine Pfanne, rührt gerieben Ziegelmehl, klein geschnitten Bley und Eisenfeilspäne über dem Feuer hinein, mit einem Holze, und kütte das über Kohlen warm gemachte Eisen damit. 4) Eine Steinkütte: Nimm frischen Quark, von dem Sandstein, da du kütten wilt, recht klar Geriebens, ungelöschten Kalck, mache solches mit Eyweiß an, kütte damit, es ist in einer halben Stunde eisenvest, und dienet auch zu thönern Sachen.

Klauen, heisset man das gespaltene hornichte Theil an den Füssen des Rind- Schaaf- Schwein- und Ziegen-Viehes. Wenn ein Stücke Vieh einen Schaden daran bekömmt, darf man sie nur zwischen den Klauen mit warmem Oel und Pech, so vorhero durch einander zerlassen worden, wohl schmieren. Schiefert und spaltet sich das Horn an denen Klauen, so man man ihnen dieselben zuvor, mit Saltz, Oel und Weinessig unter einander vermischt, bähen, darnach alt Schmaltz im neuen Pech oder Harz zerlassen und darüber schlagen. Oder man schmieret ihnen das Gelenke unten am Fuß fünf oder sechs Tage nach einander wohl damit, so erweichet und ermildert es das Horn, und nimmt die Schrunden weg. Wenn das Hornvieh Schaden und Schmerzen zwischen den Klauen hat, so soll man Schaafsfett schmelzen; und dasselbe so warm darauf giessen, als es leiden kann, und denn einen Lumpen darüber nähen; auch soll mans ein- oder zweymal des Tages mit Mannsharn waschen, und mit Thran beschmieren. Oder man mischet Oel und Pech unter einander, und schmieret sie damit. Das **Klauenfett**, welches aus denen Klauen des Rindviehes gesotten wird, ist sehr gut, die Schlösser und Thüren und Schießgewehre mit einzuschmieren, und brennet sehr rathsam in Lampen.

Klee, s. **Esparcette**.

Kleiderflecken, s. **Flecken**, **Fleckkugeln**.

Klösser, **Knöpflein**, **Knötlein**, sind runde aus allerhand Fleisch, Semmel, Meel, Hefen und Gewürz in beliebiger Grösse bereitete Bälle oder Kügelein, welche hernach gesotten oder in Butter gebacken, und theils besonders in einer Brüh aufgesetzt, theils an gemischte Essen, Potages u. d. g. gebraucht werden. Wir wollen ein und andere Sorten davon anführen, als 1) **Euterklöß**: Koche Kuh-Euter fein waich, hacke es hernach ganz klein, rühre darunter geriebene Semmel, Muscatenblumen, ein paar Eyer und ein gut Stücke Butter, welze sie in Weitzenmeel, und koche sie in Rindfleischbrühe. 2) **Castanien-Klößer**: Hacke Castanien, die ziemlich waich gekocht, ganz klein, thue darunter geriebene Semmel, gehackt Kalb- oder Hünerfleisch, gehackte Pinchen, Rindsmark, ein wenig Muscatenblumen, rühre es mit ein paar Eyern an, und koche sie hernach mit Carfiol in Kalbfleisch- oder Hünerbrühe, und richte sie an. 3) **Schneckenklößer**: Wenn du die Schnecken rein gemacht und gewöhnlicher massen gesot-

gesotten, so hacke sie ganz klein, thue dazu zerlassene Butter, Majoran, Rosmarin, geriebene Semmel, Ingwer, Pfeffer, Muscatenblumen und etwas Kälbermilch; formire Klößer daraus, weltze sie ein wenig in Waitzenmeel herum, und backe sie in Schmalz, sie sind recht gut. 4) **Klößer von Kälbergbrösgen**: Koche die Kälberbrösgen, laß sie ein wenig in Butter aufrösten, nimm sie heraus, und hacke darunter gesottene Krebsschwänze, Rindermark, Muscatenblumen, geriebene Semmel, ein paar Eyer, etwas Waitzenmehl, ein Stückgen Butter, sonst werden sie zu spröde, mache Klößer daraus, welze sie in Waitzenmehl, und backe sie in Schmalz. Wenn du wilst, kanst du auch etwas Citronensaft darunter spritzen, oder eine Majoran- oder Austerbrühe, oder auch eine Rohm- oder Weinsauce drüber machen. 5) **Käsekäulgen**: Reibe auf einem Reibeisen süsse Käse, dergleichen man auf die Kuchen zum Bestreuen zu nehmen pflegt, so viel du wilst, schlage etliche Eydotter hinein, thue etwas geriebene Semmel, Muscatenblumen und einen Löffel Rohm dazu, mache daraus Keulgen, wälze sie in Waitzenmeel ein wenig herum, und backe sie in Schmalz. Sie sind ein gut Sommeressen zum Salat. 6) **Hirseklößer**: Brenne den Hirse erst einmal ab, schütte ihn in gesotten Wasser, oder welches noch besser in Milch, wenn die Mlich seud, nimm ihn heraus, daß er nur aufbürstet und recht stark wird, laß ihn in einer Schüssel ein wenig verkühlen, thue dazu geprägelten Speck, würflicht geschnittene und geröstete Semmel, nebst etwas Meel, Zwiebeln, Gewürze, Pfeffer und Ingwer. Du kanst auch, wenn du sie besser haben wilst, ein Ey dazu schlagen und ein wenig Rohm darunter nehmen, mache hieraus grosse Klößer, wirf sie in einen Fischtiegel in kochende Brühe oder Wasser, laß sie nicht zu lange kochen, sonst springen sie auf, und richte sie alsdenn an. 7) **Grießklößer**: Nimm halb Butter und halb Schmalz, treibe es in einer Schüssel wohl ab, schütte den Grieß dazu, schlage sechs Eyer drein, salze es, rühre es wohl durcheinander, daß sie ziemlich dicke werden, lege die Klößer hernach in eine Hünerbrühe oder in Wasser, wenn sie gesotten, richte sie an. 8) **Kirschklößer zu machen**: Koche getreugte saure Kirschen gar waich, geuß die Brühe ab, mache die Kerne heraus, rühre die Kirschen wohl, daß sie fein klar werden, reibe Semmel, Zucker und Zimmet darunter, rühre es wohl durcheinander, bis es fein trocken ist, mache Klößer, und zwar ziemlich harte, und backe sie in Schmalz, lege sie in eine Schüssel, stoß die Kerne im Mörsel, geuß die Kirschbrühe mit den Kernen durch auf die Klößer, laß es in einer Schüssel wohl kochen, zuckere es, und gib es hin. 9) **Aepfelklößergen**: Rühre in einem Tiegel eine Quantität Eyer, und zwar fein dünne, nimm geschälte Borstorferäpfel, reibe sie, und thue deren einen guten Theil darzu, nebst geriebener Semmel und gestossenen Mandeln, wie auch Zucker und kleinen Rosinen, formire Klößer daraus, welze sie ein wenig in Waitzemeel herum, backe sie alsdenn in geschmelzter Butter, und richte sie an. Du kanst auch, wenn du wilst, eine Wein Sauce darüber

ber machen. 10) **Eyerklößer:** Rühre eine Parthie Eyer, wie gewöhnlich, nimm sie aus dem Tiegel und schütte dazu geriebene Semmel, Muscatenblumen und kleine Rosinen, mache Klößer, welze sie in Waitzenmeel ein wenig herum, und backe sie in Schmalz. Du kanst sie entweder trocken auf den Tisch geben, oder eine Weinsauce oder Rohmbrühe mit geschnittenen Mandelkernen und kleinen Rosinen drüber machen. 11) **Gebackene Klößer von Hünerfleisch:** Schneide von einer sauber ausgeputzten Henne das Fleisch, wasche es fein sauber, hacke es klein; ingleichen waiche in Rindfleischbrühe gewaichte Semmel, nebst Hüner- oder Kälberfett, thue dazu Gewürze, zwey Eyer, ein wenig süssen Rohm, salze und rühre es wohl durch einander ab, laß Schmalz heiß werden, schlage das gehackte auf einen Teller, mache Klößer daraus, thue sie in ein heisses Schmalz, laß sie fein backen, alsdenn sind sie recht und gut. 12) **Bauerklößer:** Röste Petersilge und würflicht geschnittene Semmel in Speck oder Fett, nebst etwas Zwiebeln. Thue daran geriebene Semmel und so viel Meel, ein paar Eyer, zerschnittenen Speck, etwas Salz und Gewürze, geuß das geröstete darzu, rühre es untereinander, und mache Klößer daraus. Setze Wasser und Suppe über; wenn es siedet, lege die Klößer drein, laß sie wohl kochen; wollen sie nicht in die Höhe, so fahre mit einem Rührlöffel herunter, drehe den Topf mit herum, wenn sie ausgekocht, nimm sie heraus; du kanst sie auch im Fett rösten, und die Brühe alsdenn drauf giessen. 13) **Krautklößer:** Hacke von schönen weissen Kraute, das nicht viel Strüncke hat, nur die besten Blätter ganz klein. Salze es ein wenig, schlag es in ein Tuch, presse es eine halbe Stunde, reibe inzwischen Semmel, und knete in kleine Stückergen gepflückte Butter darein, thu das Kraut auch dazu, rühr es wohl untereinander, und vermenge es mit etlichen Eyern, Pfeffer und Muscatenblumen. Formire Klößer, welze sie ein wenig in Meel, und lege sie in die gesottene Suppe. Du darfst nicht viel auf einmal darein thun, sie zerfahren sonst, und sie auch nicht zudecken. Endlich mache eine Brühe darüber. Wilst du sie auf eine andere Art haben, so brate das Kraut in Fett sammt Petersilge und Zwiebeln, und mache sie mit Eyern und Semmel, wie erst gemeldet. 14) **Gute Butterklößer zu machen:** Nimm ein halb Nößel gute frische Butter, koche sie aus, schäume sie ab, laß sie kühlen, reibe sie in einem Reibasch, daß sie wie Schaum wird. Schlage vier Eyer dazu, als zwey ganze, und von zweyen die Dotter, doch nicht auf einmal, hernach reibe sie wieder eine Weile, nachgehends wenn du etwas Waitzenmeel und Muscatenblumen dazu geschüttet, so mache einen etwas lockern Taig, und formire Klößer, doch nicht so gar kleine, wirf sie in siedend Wasser oder Brühe, wann sie in die Höhe kommen; so sind sie gut gekocht; mach eine Brühe darüber, wie man über dergleichen und andere Klößer insgemein zu machen pflegt. 15) **Kalbfleischklößer:** Nimm ein schön Stück Kalbfleisch, hack es ganz klein, thu darunter gehackte Petersilge, geriebene Semmel, ein paar

paar Eyer, Nelken, Muscatenblumen, Ingwer, Pfeffer, und Salz, auch wenn du sie delicater haben wilst, Citronenschälgen oder gehackte gesottene Krebsschwänze, und Pingen, mache Klößer daraus, welze sie entweder vorher in Waitzenmeel ein wenig herum, und laß sie hernachmals in Schmalze backen, oder koche sie gleich, so bald sie gemacht, auf einer Kohlpfanne in einer Schüssel, entweder mit einer Austerbrühe oder sonst mit einer kräftigen Muscaten- oder andern Brühe, wie du verlangst, und trage sie auf.

Knackwurst, s. Cervelatwurst.

Knoblauch, ist ein Küchengewächs, und der schärfste unter allen Lauchen. Man hat vornemlich zweyerley Arten, welche am gewöhnlichsten gebauet werden, als eine, die nur unten in der Erde trägt, die andere aber oben und unten. Dieser letztere ist der beste. Er wird erzeuget von den jungen Abschößlingen, welche er in der Erde ansetzet, dieselben werden abgenommen im Frühlinge, im Abnehmen des Mondes nach der Schnur in die Bethe drey Zoll von einander gepflanzet, in ein mittelmässiges und trockenes Erdreich, alsdenn vermehret er sich wohl; andere pflanzen ihn auch im Herbst um Michaelis, welches in eines jeden Belieben stehet; um Johannis wird das Kraut zusammen geflochten, oder eingeknüpfet, so wächset es in der Erden desto besser. Um Jacobi aber, wenn das Kraut trocken wird, wird es ebenfalls ausgehoben, und an einem trockenen Ort aufgehenket. Allein, er kann, wenn er aus der Erden ist, den Frost nicht vertragen, dahero muß es ein Ort seyn, da es nicht hinfrieret. Will man recht schönen, dicken und grossen Knoblauch bekommen, so soll man ihm in seinem ersten Aufkommen die Spitzen abbrechen, oder mit Füssen umtretten, so gehet der Saft in die Bollen oder Zwiebel. Ingleichen soll der Knoblauch grösser und besser wachsen, wenn man die Zehen zwey Tage vorher, ehe man sie setzet, in frische Milch beitzet. Was den Gebrauch des Knoblauchs anbetrift, so bekomt er denen so wohl zu Land als Wasser reisenden Personen, Acker- und andern auf dem Feld und in Hölzern arbeitenden Leuten, als Schnittern, Mähdern, Holzhauern und dergleichen, welche viel trocken Brodt essen, und viel unrein- und ungesundes Wasser, oder ander schädliches Geträncke trinken, für andern wohl; hingegen sollen sich Leute, die hagere, hitzige Naturen haben, und schwangere Frauen seiner enthalten. Der Knoblauch erwärmet und trocknet den kalten und feuchten Magen, eröfnet die Verstopfung, zertheilet die Winde und zähe Feuchtigkeit im Leibe, ist auch gut wider den Stein, Harnwinde und Bauchwürme, nicht weniger wider das Fieber und die Pest, ingleichen wider die Stiche gifftiger Thiere und wütiger Hunde-Bisse, innerlich und äusserlich zu gebrauchen. Wenn man Knoblauch im Wasser siedet, Morgens und Abends die geschwollene Beine mit schmieret, so ziehet er die Geschulst aus. Knoblauch in ein nicht gar vollgefülltes Faß Wein gethan, und an die Sonne gestellet macht den Wein zu Essig. Denen Hünern, die den Zipf oder Pips haben, die Zungen damit gerieben, curiret sie. So ist auch der Knoblauch ein

ein Ingrediens bey vielen Roß- und Vieharzneyen.

Köthe, Kotte, heißt das unterste Gelenke am Pferdefuß, so zwischen dem Schienbein und Huf ist. Wenn ein Pferd die Köthe verstaucht oder ausgeköthet (ausgekürtet) hat, so stehet es vornen auf den Zähen, und die Köthe gehet ihm aus und ein; dafür nehmet ein Pfund klein gestossenen Leinsaamen, ein halb Pfund Honig, und ein halb Stäbchen Essig, lassets mit einander sieden, daß ein Taig daraus werde, schlagets warm auf einen Hasenbalg, bindets dem Pferd auf den Fuß, so warm ihr es an der Hand leiden könnet, und lasset es also stehen, bis den dritten Tag; wird es nicht besser, so bindet frisches darauf, und das thut so lange, bis es heilet. Wenn aber dem Pferd das Hinken nicht vergehen will, so schmierts es mit Lohroel und Althee, bindet ihm gemeldeten Teig fein warm wieder über den Fuß, und haltet den Huf feucht mit Einschlagen, und Hornsalben. Oder nehmet Honig sammt dem Roos, röstet Waitzenkleyen, machet es zusammen, und leget es dem Roß also warm auf. Oder nehmet einen guten Theil Fünf-Finger-Kraut, ein Nössel Wein, und einen guten Klumpen Butter, eines Ganseyes groß, lasset es zusammen sieden, bis das Kraut waich wird, alsdenn bindet es dem Gaul um die Köthe, so warm es seyn kann, des Tages etliche mahl nach einander, so wird dem Pferd gerathen. Oder nehmet Brunnkreß, Hauswurz, zerlassene Butter, als ein Gansey groß, lasset es in einem Topf zusammen wohl sieden, und reibet erstlich das Pferd alle Tage zweymal, und verbindet es nachgehends, so warm es zu erleiden, damit. Alle Morgen soll man das Pferd eine Stunde oder ein paar auf das Feld gehen lassen, und darnach wieder reiben und verbinden. Wenn die Köthen der Pferde durch die Arbeit geschwollen, ist das beste Mittel, ein Theil Nußoel mit zweyen Theilen Brauntewein zu vermengen, und acht oder zehen Tage Abends und Morgens die Köthen damit zu schmieren. Oder nehmet Rauten, hacket sie, lasset sie mit Wein sieden und zu einem Taig werden, damit sie in Form eines Pflasters um die Köthe herum könne gebunden werden. Die Schenkel sind bisweilen bey den Köthen aufgelauffen und geschwollen, welches von allzulanger Ruhe herkommt, darzu insonderheit die dicken mit Fleisch beladenen Pferde geneigt sind. Dafür ist das beste und geschwindeste Mittel, daß man zwey Drittel Lauge von Rebholzasche, und ein Drittel Weinsteinsalz unter einander mische, die Köthen, oder auch andere geschwollene Oerter damit wasche, und hernach mit der Asche, so auf dem Boden lieget, bestreiche.

Körbel, s. **Kerbel**.

Kohl, eines von den gewöhnlichsten, nützlichsten und bekanntesten Gartenkräutern ist der Kohl, welcher auch in den Gärten der gemeinen Leute befindlich, und von ihnen mit grossem Nutzen gebraucht wird. Der Unterscheid des Kohls ist an sich sebst genugsam bekannt, indem er insgemein eingetheilet wird in braunen und weissen Kohl, der weisse ist wiederum entweder gemeiner oder Savoyscher, oder Blumen-, oder Rüben-, oder Capis-Kohl.

Die Zeugung des gemeinen Kohls ist fast überall bekannt, indem derselbe, so bald das Thauwetter einfällt, auf ein Mistbeet oder andere gute Orte eingesäet, und hernach im Junio, oder später umgepflanzet wird, solches aber muß allezeit nach einem guten Regen geschehen. Damit nun die Erdflöhe die jungen Pflanzen nicht beschädigen und abfressen, so schreiben einige dieses Mittel vor, daß man die Stengel und das Kraut von dem Kohl nicht wegwerfe, wenn man sie heraus ziehet, sondern dieselben an einem absonderlichen Ort wohl verwahre, und wenn man hernach den Kohlsaamen säen will, alsdenn erstlich die Stengel oder Kraut in einem grossen Kessel rechtschaffen koche, wenn es gnugsam gekocht ist, vom Feuer abnehme und es kalt werden lasse, hernach das Wasser abgiesse, und in solchem Wasser den Saamen, welchen man aussäen will, ein oder zwey Tage einweichen lasse, alsdenn sollen, wie man sagt, keine Erdflöhe, Würme noch Raupen daran haften, sondern die Pflanzen davon ganz befreyet seyn. Wenn aber ein solcher Saamen nicht generiret und gezeuget wird, und folglich die Saat sein eigen Kraut nicht hat, so werden folgende Mittel gebrauchet: (1) Kochet man sauer Kumpst, oder Kohl recht dünne, und lässet ihn kalt werden, darnach giesset man ab, oder presset das Wasser aus, und in demselben Wasser weichet man den Saamen nach Gelegenheit ein, und darnach nimmt man die Saat und Ruß dazu, und mischet es mit der Saat durch einander, und mit der Erde säet mans nach der vorigen Weise; alsdenn kommen keine Mücken oder Erdflöhe auf die Pflanzen. Zum andern nehme man Lorbeer für ein oder zwey Groschen, stosse solche zu Pulver, giesse Wasser darauf, nachdem es viel Saat ist, koche die gestossenen Lorberen, nachdem sie ein wenig gekocht haben, giesset man es durch ein Tuch, und lässet das Wasser kalt werden, darnach weichet man die Saat ungefehr eine Stunde in dasselbe Wasser, machet den Saamen wieder trocken, und säet ihn nach voriger Weise, es werden alsdenn sich weder Würme noch Mücken an dem Saamen oder Pflanzen nahe befinden. Item drittens, man kann auch Lorbeeren und Rautenpfeffer nehmen, sie zusammen stossen, und in Wein kochen, und wenn es nach voriger Art handthieret wird, tunke man eine halbe Stunde den Saamen in den Saft ein, und alsobald vermische man ihn mit schöner Erde, oder verfaulten trockenen Pferde- oder Kuhmist, und säe ihn aus an seinen Ort, es pflegen die Pflanzen hierauf sehr zu wachsen und findet sich kein Ungeziefer dabey. Item viertens, man nimmt auch etwas gepülverten Weyhrauch, und mischet ihn mit der Saat, oder streuet ihn übers Beet, wann das Beet besäet ist, so kommet auch kein Wurm noch Mücke nahe hinzu. Item fünftens, man nimmt auch Taubenmist, oder, wenn der nicht zu bekommen ist, Hünermist, derselbe muß getrocknet und klein gemacht, darnach über das besäete Beet gestreuet werden, verjaget alle Mücken und Ungeziefer. Item sechstens, wenn schon das Beet besäet ist, machet man kleine Stöcke von Kühn- oder Pergelholz, und stecke sie in das Beet in die Erde hin-

hinein, das verjaget auch alle solche Erdflöhe oder Mücken. Item siebendens, wird viel davon gehalten, wenn man ein Stück Galbanum in der Apothecken kauffet, welches wie ein Harz ist, denselben anzündet, und um das gesäete Beet damit herum räuchert, dieses verjaget auch solche Erdflöhe 2c. solches muß man etliche mahl thun, wenn es vonnöthen ist. Item achtens, muß man in acht nehmen, daß keine Saat, welche alt ist, zum aussäen dienet, sondern die ein Jahr alt, ist die beste, die zweyjährige Saat ist schon nicht zu gut, die dreyjährige noch weniger, und was noch älter ist, taugt ganz nicht, und ist Schade um die Arbeit und Acker, wenn man ihn damit besäen sollte Item neuntens, damit man sehen und wissen kann, ob die Saat oder Saamen gut ist, so nehme man ein wenig von der Saat, und koche es in einem kleinen Töpfgen in reinem Wasser wohl zugedeckt, und wenn es recht gesalzen ist, und gekocht hat, giesse man das Wasser ab, sind die Körner oder Saat gesprungen, und das weisse Korn zu sehen, so ist es gut zu säen; wenn es aber ganz unverletzet bleibet, so ist es taub und verdorben, und taugt nicht zu säen. Zehendens, sind auch welche, die nehmen ein wenig Saat, und machen eine kleine Grube in eine gute Erde, und bedecken sie dichte mit Steinen, wenn es gut ist auszusäen, so keimet es in etlichen Tagen. Solcher gestalt habe ich selbst allerhand Saat probiret, und befunden, das, was gut gewesen ist, hat gekeimet, was aber alt und vertrocknet gewesen, ist geblieben, wie zuvor. Etliche halten davor, daß die Pflanzen von den Erdflöhen abgefressen werden, wenn man den Saamen in einem schädlichen Winde, als zum Exempel in Ost- oder Nordwinde säet, in welchem Fall sie davor halten, daß das Ungezieser häufig folge, daher sie rathen, daß man den Saamen niemals, als in einem gelinden Süd- oder Westwinde aussäen soll. Etliche haben auch dieses vor gut befunden, wenn sie die Erdflöhe auf den zarten Pflanzen starck verspühret, so nehmen sie Ruß aus dem Schornsteine, stossen oder reiben denselben ganz klein, und rühren ihn im Wasser durch einander; Wenn sie hernachmals des Abends die Pflanzen mit andern Wasser begossen haben, so nehmen sie von diesem Rußwasser, und sprengen solches über die Pflanzen her, continuiren solches 2 oder 3 Abend nach einander, welches denn die Erdflöhe zu vertreiben sehr dienlich ist. Wenn man aber die Pflanzen nicht selber gesäet, sondern dieselbe von andern eingekauft hat, und dennoch dieselbe vor den schädlichen Raupen, oder andern Ungezieser conserviren will, muß man folgender gestalt verfahren. Man nimmt 1) eine ganze Hand voll der Pflanzen, also daß unten die Wurzel gleich stehe, tunket solcher gestalt die Wurzel in den Saft, welcher oben beschrieben ist, und senket sie alsdenn in die Erde ein. Es ist ein gutes Mittel, das Ungezieser abzuhalten, und wachsen auch die Pflanzen wohl darnach. 2) Ist auch ein artiges Mittel, wenn man die Raupen häuffig heran kommen, und anfangen den Kohl zu fressen siehet, daß man brennende Nesseln zusammen suche, und auf jedwede Kohlstaude 2 oder 3 solcher Nesseln lege, alsdenn werden sich die Raupen

nicht allein an dem Kohl, sondern auch in der ganzen Gegend herum verlieren. Sind aber der Raupen so viel, daß sie sich in 3 oder 4 Tagen, so lange nemlich die Nesseln saftig bleiben, nicht verlieren, so muß man es etliche mal wiederholen, da denn endlich sich alle Raupen verlieren werden. Es ist dieses Mittel von einem und dem andern mit sehr gutem Success gebrauchet worden, daß derselbe zu aller andern Verwunderung den schönsten unbefressenen Kohl behalten hat, da hergegen aller Nachbarn ihrer ganz verdorben ist. Es scheinet daher, als wenn die Raupen den Nesselgeruch nicht vertragen könnten, sondern durch denselben vertrieben würden. Weil es aber zu viel Mühe erfordern würde, allen und jeden Kohl, absonderlich wenn dessen eine grosse Menge wäre, also zu belegen, so stünde zu versuchen, daß man die Nesseln auf die äussersten Kohlpflanzen rund umher legte, ob nicht die Raupen davon auch weggehen sollten. 3) Nimmt man ein gut Theil frischen Kuhmist, mischet denselben wohl mit Mistwasser, oder, wenn man solches nicht hat, mit frischem Wasser, machet von dem Miste eine rechte Pappe in einem grossen Eimer, in denselben gerührten Mist tunket man die Wurzel ganz und noch darüber ein: Etliche giessen auch von der Salbe in die gemachte Gruben, in welche die Pflanzen sollen eingesetzet werden. Auf solche Weise schlagen die Pflanzen bald an, und werden auch nicht so bald vom Ungezieser beschädiget, ja ich habe gesehen, daß auf dem Lande, da man den weissen Kohl auf ein Stück Ackers gepflanzet, derselbe sehr wohl gerathen, ungeachtet das Land nur gepflüget, nicht einmal aber umgegraben worden.

Dieses ist bis anhero insgemein von dem Kohl und dessen Zeugung geredet. Wenn man aber absonderlich die Arten des Kohls durchgehen will, so ist der gemeine und der gewöhnlichste, der **braune Kohl**, welcher von zweyerley Art ist, erstlich der gemeine braune Kohl, so sich nur ein Jahr hält, der andere, so 2 Jahr lang blühet: und dieser heißt auch sonsten **Winterkohl**. Der gemeine braune Kohl wird gesäet im Frühling, so bald die Erde aufgehet; Es ist ein hartes Gewächse, und kann die Kälte ziemlich vertragen, daher man denselben im Merzmonat einsäen kann. Es ist aber gut, wenn man ihn in ein feuchtes Land und an einen etwas schattichten Ort säet, weil er alsdenn besser fortwächset. Einige nehmen auch dieses zu einer Præcaution vor das Ungeziefer. Sie weichen den Saamen, ehe er ausgesäet wird, in Urin, der mit Brauntewein vermischet ist, darunter thun sie etwas Ruß aus dem Schornsteine, da denn sich keine Raupe auf dem Kohle sehen läßt. Weil aber dieses eine scharffe Materie ist, als muß der Saame nicht über eine gute halbe Stunde darinnen liegen bleiben, massen er sonsten leichtlich verderben könte. Das Säen soll geschehen im Krebszeichen, wo es seyn kann, von dem ersten bis zum letzten Tage nach dem Mond. Etliche pflegen den Kohlsaamen 24 Stunden in Milch oder Honig einzuweichen, welches demselben nicht schädlich, sondern sehr dienlich ist. Was den **Weissen Kohl** anbelangt, so wird derselbe auf eben die Weise gesäet, wie

von

von dem braunen Kohl jetzo gemeldet, nur daß, weil er etwas weichlicher ist, man sich vorsehen muß, daß man den Saamen nicht allzufrüh säe, damit er von der Kälte nicht beschädiget noch ausgetrocknet werde. Sonsten aber kommt seine Wartung mehrentheils mit dem braunen Kohl überein. S. a. Cappiskraut.

Die Verpflanzung des Kohls geschiehet folgender Gestalt: Wenn die Pflanzen so hoch gewachsen, daß sie nunmehr können versetzet werden, so ziehet man sie aus dem Lande, darein sie gesäet worden, heraus, und nach einem gefallenen Regen pflanzet man sie, wo möglich, bey zunehmenden Mond und lustigen Zeichen wieder in ein gut Feldland; Den weissen Kohl drittehalb Schuh breit auch wohl drey von einander, nachdem der Kohl groß wird, und sich ausbreitet. Man muß zu Anfangs die umgesetzten Pflanzen wohl begiessen, und zwar allezeit gegen Abend, oder Morgens frühe, so lange bis die Blätter sich empor richten, und nicht mehr zur Erden nieder hangen. Etliche machen auch an der Seiten bey der Pflanze ein Loch, und füllen selbiges mit kleinem Mist, so wachsen sie desto besser, und ihre Köpfe werden grösser. Ausser diesem muß der weisse Kohl behackt werden, so lange bis er das wilde Kraut überwachsen und erstickt hat. Solches geschicht das erste mal um Pfingsten; und das ander mal um Johannis, allemal im alten Licht, (oder abnehmenden Mond.) Wenn man den Saamen von dem Kohl aufnehmen will, so muß man auf folgende Art verfahren: Man nimmt die grösten Köpfe in sein Haus, leget sie mit Wurzeln auf den Boden, oder hänget sie an einem lüftigen Ort, daß alles Wasser und Feuchtigkeit heraus gehe; wenn man merket, daß sie genugsam trocken seyn, nimmt man sie wieder herunter, und setzet sie in den Keller, an einen trockenen Ort, vergräbet sie daselbst im Sande, fast bis an die Helfte: doch also daß eine Pflanze die andere nicht erreiche, weil sie sonst verfaulen. Bey angehendem Frühlinge etwan am Ende des Merzens nimmt man sie aus dem Keller wieder heraus, setzet sie in ein gutes Land, und wann etwan noch ein unvermutheter Frost kommen sollte, stecket man neben die Kohlköpfe Stöke oder Latten in die Erde, und bedecket sie mit Stroh, oder leget langen Pferdemist umher, damit die Kälte sie nicht verderbe. Wenn sie in die Höhe geschossen sind, und zu blühen beginnen, stecket man die Stöcke dabey, und bindet die ausgeschossene Sprossen subtil an, daß sie der Wind nicht kann niederschlagen. Wenn die Saat gereiffet ist, nimmt man sie ab, streiffet dasjenige, was reif worden, das übrige, was noch nicht trocken, hänget man an die Sonne, wo es von Vögeln sicher ist, und machet es vollends trocken, hernachmals klopfet man den Saamen aus den Hülsen, machet ihn von dem untermischten Spreu und Staube rein, und verwahret ihn an einem Orte, welcher nicht zu feucht und nicht zu trocken ist; weil er an feuchten Orten schimmlich und faul wird, an allzuhitzigen Orten aber vertrocknet und ebenfalls verdirbet. Hierbey ist noch ein sonderliches Kunststück zu observiren, wie man nehmlich die Kohlpflanzen nicht allein sehr frühzeitig, ehe jemand diesel-

de sonst schaffen kann, haben könne, sondern auch, daß dieselbe von keinem Ungeziefer beschädiget werden. Verfahre damit also: Sammle dir im Sommer Birkenblätter, dieselbe laß auf einem lustigen Boden trocken werden, lege sie auf einen trockenen Boden, an einen Ort, daß sie nicht schimmlich werden. 2) Nimm etliche Kuhfladen ohne Stroh, dieselbe lasse trocken werden, und zu kleinsten Pulver, wie Mehl zerstossen, und durch einen Sieb sichten, das Pulver hebe auf, das überbliebene wird auf das Land, das ist so gut als der beste Mist. 3) Siehe zu, wo Hauslauch zu bekommen ist (semper vivum minus) damit du solches haben kanst, wenn es vonnöthen seyn wird im Winter, oder nimm ein Stück davon ins Haus, und verwahre es, daß es frisch bleibt bis in Februarium gegen Lichtmeß. 4) Wenn du mit den dreyen Sachen versehen bist, und sie haben kanst, wenn du willt, so erwähle dir einen oder mehr Plätze, wenn du sie haben willt, groß oder klein, und gegen den Winter, ehe es frieret, lasse die Beete umgraben, und so rein machen, als wenn die Stunde etwas sollte darauf gesäet werden, und lasse sie so frey liegen, bis etwas frieret, oder kleiner Schnee auf das Plätzlein fällt, so bedecke und verwahre dasselbige wohl mit frischem Pferdemist, auch über eine Ellen hoch, und lasse es den Winter über so liegen, bis in den Februarium gegen Lichtmeß, so ziehet sich unterdessen der subtile Saft aus dem Pferdemist in die Erde, welches besser ist, als wenn es auf andere Weise bemistet wäre. 5) Vor oder nach Lichtmeß, nachdem der Winter regieret, so nimm das Hauslauch, so viel als du gedenkest davon viel Saft zu haben, denselben zerstosse so klein wie du kanst, und presse durch ein Tuch den Saft, so viel als du kanst, und in den Saft weiche den Saamen ein, drey oder vier Tage, bis er etwas auswächset oder dicker wird, daß man sehen kann, daß der Saame gut ist, sonst wäre die Arbeit umsonst. 6) Wann du nun siehest, daß der Saame genugsam quillet und gut ist, so nimm das präparirte Kuhmistmehl, und mit demselben mische den Saamen durcheinander, gehe zu dem Plätzlein mit dem Saamen, und lasse den Pferdemist abwerfen, oder wenn gleich darauf grosser Schnee lieget, oder sonst gefroren wäre, abwälzen, und mit der Hacken ein wenig umziehen, so findet sich das Plätzlein so frisch und löchericht, als wenn es in der Stunde gegraben und zugerichtet wäre; auf das Plätzlein wirf den vermischten Saamen mit Kühmist, und beharke ihn, wie gebräuchlich. 7) Endlich nimm die trockenen Birkenblätter, und mit denselben bedecke das Pflänzlein fein subtil, nicht sehr dicke, auf daß der Saame nicht ersticke, oder die zarte Pflanze krumm wachsen müßte, so ist das Pflänzlein wohl verwahret vor aller Kälte, denn was unter den Birkenblättern lieget, das erfrieret nicht. 8) Wenn sich jemand befürchtet, daß die Birkenblätter von grossen Winden möchten abgewehet werden, oder grosser Schnee darauf fallen, und den Saamen ersticken oder verderben, so verwahre das Pflänzlein auf folgende Weise: Schlage um den Pflanzplaz etliche Stöcke, die getheilet seyn, aber nicht höher als fünf Finger hoch von der Erde, in die Quer über diese Stöcke

lege

lege andere längliche Stöcke hin und wieder, und über die Stöcke lege Stroh oder Pferdemist, oder gar eine Matte, wie man pfleget die Mistbeete zu verwahren, so ist es alles wohl verwahret, was auf dem Pflanzplaz gesäet oder gesezet ist.

Von dem Winterkohl noch insbesondere etwas zu gedenken, so giebt es auch braunen Winterkohl, welcher zwey Jahr lang stehet, wie schon oben gedacht, derselbe wird gesäet um Jacobi, oder auch wohl später, und wird wieder umgepflanzet nach Michaelis, oder auch alsobald bey angehendem Frühling. Der weisse **Winterkohl** aber ist vielmehr im Gebrauch, und wird ebenfalls der Saame davon gesäet um Jacobi, im Wachsen des Lichts oder zunehmenden Mond, an einen warmen und guten Ort, im Garten, daß er von den Ost- und Nordwinden etwas Schutz hat; hernachmals pflanzet man denselben um Michaelis herum: und solches kan man solchergestalt machen, daß man ihn ganz bis aus Herz mit Erde bedecket, damit er vor dem Frost sich besser halten kann. Solche Zeit der Umpflanzung kann man in kalten Ländern und Orten beobachten, wo aber das Land etwas warm ist, kann er um Galli im Wachsen des Lichts (oder zunehmenden Mond) umgepflanzet werden, allezeit eine Pflanze dritthalb Schuh von der andern. Das Land muß gut fett und feuchte seyn. Zu mehrerer Versicherung aber lässet man etliche Pflanzen im Garten, wo sie hinter einem Hause oder Mauer stehen, und von dem Frost etwas befreyet sind, und versetzet dieselbe erst im Frühling. Man hat zuweilen dieses observiret, daß, wenn man von dem Winterkohlsaamen im Frühling auf ein Mistbeet gesäet, eben so bald Köpfe daraus geworden, als wenn er vor dem Winter gesäet wäre. Was den **Blumenkohl** und die **Kohlrabi** anbelangt, davon siehe unter diesen Nahmen.

Kohlgarten, s. **Küchengarten.**

Kohlrüben oder **Kohlrabi** unter sich, ist eine gute Küchenspeise, worunter oft Stücken sind, wann die Witterung und Boden, benebst dem Accommodement gut ist, als ein Menschenkopf groß. Der Saamen heisset Kohlrabisaamen unter sich oder Kohlrübensaame, und wird accurat so gezeuget und gewonnen, als der Capsaame. Dieser Saame wird eben die Zeit und auf eben solche Beet im Garten, wie der Capsaame gesäet, auch auf eben die Art, wann die Pflanzen groß genug seyn, auf ordinairen Krautacker verpflanzet, nur daß diese Pflanzen etwas tiefer in die Erde kommen. Beym Behacken muß die Erde, so viel als möglich, brav herauf gezogen werden. Die grössesten Fladderblätter werden von denen Mägden gleichfalls abgeblättert und verfüttert. Um Martini wird dieser Kahlrabi oder Kohlrüben ausgezogen, das Kraut oben und die Wurzel unten abgeschnitten und dem Vieh gestampft, die grossen Kugeln aber werden in die Stadt gefahren, und entweder verkauft, oder in den Kellern verwahret, und nach und nach verspeiset.

Koller, Sonnenschuß, ist eine Pferdekrankheit, welche durch die Schärfe des erhitzten Geblütes erreget, oder auch dadurch verursachet wird, wenn ein Pferd gar

zu sehr erhitzet und übertrieben worden, und da es seine natürliche Ruhe nicht haben mag, oder auch verstopfet ist, und nicht misten kan; in welchem Fall vor allen der Mist aus dem Mastdarm mit einer über und über mit Oel wohl beschmirten Hand herausgezogen, und hierauf ferner der Leib mit einer Purgation gereiniget werden muß. Nach der Purgation soll man ihm folgenden Trank eingeben: Nehmet ein Quintlein gepülverten Weyrauch, ein Quartier guten Weineßig, drey Unzen Steinbrech, eine Unze der Wurzel vom Heilkraut oder Liebstöckel, dieses gebet ihm in Honigwasser ein, und lasset ihm sodenn die Kolleader und Schrankader schlagen, doch soll man nicht zu viel Blut heraus lassen. Es ist aber der Koller zweyerley: nemlich der stille **Koller** und der tolle **Koller**. Der stille **Koller** wird erkannt, wenn das damit behaftete Pferd den Kopf unter die Krippe hänget, die Augen verkehret, und die vordern Beine übereinander hält. Diesem Uebel abzuhelfen, muß die zu oberst hart hinter einem jeden Ohr liegende Ader entzwey gerissen, darnach hinten vom Schweif ein Stücke eines Gliedes groß ab, und ein Creutz darein geschnitten werden. Hiernächst nimmt man einen blauen wollenen Faden, und ziehet ihn dem Pferd durch die Nase, durch den Knorpel, sticht ihm den dritten Kern, reisset ihm die Adern mitten auf der Zungen entzwey und lässet sie wohl bluten, so bekommt es diesen Koller nicht mehr. Wenn aber ein Roß den tollen **Koller** hat, so merke man zuerst mit Fleiß darauf, wenn das Roß schlägig wird, und wohl über eine Stunde zu schreyen anfänget; alsdenn lasse man es eine Stunde in einem ledigen Schaafstalle lauffen, wie es selbst will; wenn sich nun das Pferd im Schaafstalle dergestalt erhitzet hat, daß es nicht mehr schreyen kan, so laß ihm erstlich die gemeinen Adern, hernach nehmet einen Raben, tödtet und rupfet solchen, schneidet ihm den Kopf ab, und reisset das Eingeweide heraus bis auf das Herz und Leber, thut es denn in einen Topf, machet denselben veste zu, und brennet es in einem Backofen zu Pulver, wenn das geschehen, so nehmet drey Loth Baumöl, vor zween Groschen Honig und ein Quartier Wein; alsdenn thut dieses Pulvers zwey Nußschalen voll darein, und giesset es drey Morgen hintereinander dem Pferde ein, schneidet ihm auch die Haut auf dem Stern zwischen beyden Ohren auf, und stecket ihm ein Häuptlein Knoblauch darein, machet die Wunde wieder zu, und so es ein Roß fünf Stunden überstehet, so hat es keine Gefahr mit ihm. Etliche lassen einem Pferde, das den Koller oder Sonnenschuß hat, die Sporader, und die Ader zwischen den Ohren, so man die Kolleader nennet, schlagen, ingleichen auch den dritten Kern stechen; nehmen hernach gestossenen und gepülverten Schwefel und Entian, jedes gleich viel, machen etwa einer welschen Nuß groß mit Oel an, und stossen es ihm in die Nasenlöcher, da es denn nach und nach wieder heraus trieffen, und mit dem Pferde besser werden wird. Ein anderes wohlbewährtes Mittel ist: Wenn man grüne Liebstöckelwurz ohngefähr zwey Zoll lang, einen Zoll breit, und einen halben Zoll dick dem Rosse folgender Gestalt

stalt in die Haut vernähet: Schneide dem Pferd oben auf der rechten Seiten der Mähne am Kamm, hinter dem Haftelriemen einen Schnitt, so lang die Wurzel ist, daß sie wohl hinein zu bringen, und mache denn mit einem Hirschzinken, so lang und breit die Wurzel ist, die Haut vom Fleische ledig, stosse die Wurzel hinein und mache die Wunde mit einem Haft zu, nur daß die Wurzel nicht herausfallen möge, bis auf den fünften oder sechsten Tag, da die Wurzel wieder herausgethan wird; inzwischen muß das Eiter fleissig herausgedruckt, und die Wunde täglich mit frischem Wasser gewaschen und reine gehalten, sonsten aber nichts daran gethan werden. Wollte sich dieser Zustand aufs andere Jahr wieder regen, so procedire auf der linken Seite der Mähne mit dem Schnitt und der Wurzel eben wie auf der rechten Seite geschehen.

Kopfweh, ist ein bekanntes und beschwerliches Uebel. Wer gerne davon los seyn will, der nehme Ofenleimen, knete ihn mit Rosenessig, thue so viel Rockenbrod, als es Leimen ist, darzu, knete es wohl untereinander, streichs auf ein Tuch, und legs über die Stirn. Oder wenn man übernatürliches Kopfweh hat, daß man meynet, man müsse von Sinnen kommen, so zerstosse man nur etliche Krebse, presse den Saft daraus, mache eine Salbe davon, und streiche es an den Schlaf. s. a. **Beinholz.**

Kopp, s. **Capaun.**

Korn, ist zweyerley, nemlich Winter- und Sommerkorn oder Roggen. Das **Winterkorn** wird entweder, wo Winterriebsaat oder Raps gestanden, in solche fette andere Art oder sowol in starken als auch mittel- und leichten Boden allezeit in die erste Art im Herbste, und zwar zwey Scheffel auf ein Morgen gesäet. Auf diese Frucht muß sich ein Landwirth sehr befleissigen, weil solche das beste Lebensmittel auf der ganzen Welt ist, und beym Brandweinbrennen vortreflich Geld einbringet. Weßwegen ein guter Wirth Tag und Nacht denken und sinnen muß, wie und auf was Art brav Mist und Dünger zu machen sey, damit er fein viel Felder zur ersten Art zurichten und brav Waitzen und Korn säen kan. Dieses träget nicht allein viel Geld, sondern es kan bey solchen wohlgedüngten Feldern alsdenn auch die andere Art einen grossen Vorrath an andern Früchten tragen, ja es wird bey so gestalten Sachen auch die dritte Art annoch sein Herz mit schönen Früchten erfreuen, welches, wie erwehnet, das einzigemal Brachen und stark Düngen zuwege bringen kan. Finden sich aber Gegenden, welche aus purem weissen geringen Sande bestehen, und also nach unserer Lehrart den leichtesten Boden vorstellen, und besonders trocken bey Anhöhen liegen, bey solchen Feldern muß nicht stark gedünget werden, weil in trocknen heissen Sommerjahren ansonsten alles verbrennen, und nichts wachsen würde, und dazumal ein solcher Acker, nicht tief, sondern ganz seichte muß gepflüget werden, so würde viel Mist nicht können unten Platz finden. Dahero es die Erfahrung gelehret, daß es am besten sey, dergleichen Aecker mit der Ruhe oder Brache und dann kurz verfaulten Mist mittelmässig gedünget zu helfen, da alsdann das erste Jahr Winterrocken, das andere

Jahr Hafer, und das dritte Jahr Heydekorn oder dergleichen gut wächset. Mittelst fleissiger Wart- und Bedüngung werden alsdenn dergleichen Felder immer besser, so daß allerley Früchte darauf können erbauet werden Das **Sommerkorn oder Roggen** ist, wo es viel leichten Boden hat, und dabey in einer seichten tiefen Pläne lieget, auf welcher im Winter die Schneewasser nicht gerne fort wollen, vortreflich und sehr profitable, allermassen der Winterroggen auf solchen Feldern oft grossen Schaden leidet, hingegen der Sommerroggen im Frühjahr in gutem Wetter gesäet wird, zu welcher Zeit die grösseste Nässe abgetrocknet, und wann dann auch noch viele heisse Sommertage kommen, hat ein solch Feld in der Sohle Feuchtigkeit zur Genüge, und wann dann die Geilung vom Dünger darzu kommt, so stehet der Sommerrocken oft so schön und viel reiner als der rareste Winterroggen in der ersten Art starken Bodens. Die Besaamung geschiehet auch mit zwey Scheffeln auf ein Morgen Land. Es scheinen die Körner des gedroschenen Sommerrockens zwar etwas zart und dünner als beym Winterrocken, aber im Mahlen findet sich von einem Scheffel eben so viel Mehl, und oft noch weisser, indem der Winterrocken öfters sehr eisig und dickschalig ist. Im Brandweinbrennen erzeiget sich der Sommerrocken auch recht gut, dahero ein guter Hauswirth auf grossen Gütern, bey welchen Land genug vorhanden, sich darauf sehr befleissigen muß, sintemalen es Winter geben kann, in welchen der Winterrocken öfters sehr viel Noth leiden muß, und daher nicht gut scheffelt, welches dann der destomehr ausgesäete Sommerrocken ersetzet. Es ist auch das Stroh vom Sommerrocken zum Hexel zu schneiden viel diensamer vor das Vieh, als manchesmal das so dickröhrigt gewachsene Winterkornstroh, zu Dächern aber und zu Seilen in der Erndte ist dieses länger und diensamer. Nun müssen wir annoch erinnern, daß in der Erndte beym Getreydeeinfahren genau beobachtet wird, daß der Sommerrocken ja nicht nahe beym Winterrocken geleget werde, ich verstehe zwar nur insonderheit das Saamengetreyde, damit nicht ein Irrthum von denen Dreschern begangen, und aus Versehen eins unter das andere gemenget werden möge, sondern es muß der Sommerrocken seine eigene Banse haben und wohl gemerket werden. Als wir nun dieses vom Rockensäen endigen wollen, so müssen wir auch das sehr oft und viel darinn, besonders im Winterrocken wachsenden Unkrauts nicht mit Stillschweigen übergehen. Dieses ist die Trespe und der Radel, welche, wann viel darunter ist, den Preis des Korns sehr verringern, bitter Brod geben, auch dem Brandtwein seinen lieblichen Geschmack benehmen. Die Trespe ist nur in nassen Jahren und bey faulen Wirthen, welche keine Feldgraben machen und das überflüssige Gewässer ableiten, sehr häuffig, sonsten wann der Saame rein gewesen, will es so viel nicht sagen; Radel aber kommt von radigtem Saamen her. s. a. Erndte.

Will man das Korn vor den Kornwürmern und andern schädlichen Insekten unbeschädigt bewahren u. aufbehalten, so verfahre man also: Nehmet frischer Raute zwo Händevoll,

Seven-

Sevenkraut, sonst Sabine genannt zwo Handvoll, Rheinfarn (Tanacetum) eine Handvoll, kleiner Basilien (Basilica) eine Handvoll, grosser Salbey eine Handvoll, kleiner Salbey eine Handvoll, Petersilgenkraut eine Handvoll, Petersilgenwurzel eine Handvoll, Lauchgrün zwo Händevoll. Hacket alles klein, und stampfet es wohl in einem Mörser. Hierauf thut alles in einen grossen Kessel, und schüttet neun Pinten, pariser Maaß, Mistlaacke darüber. Bedecket den Kessel, und das, was darinn ist, mit Brettern, und unten ein nasses Tuch drüber; so lasset es ungefähr vier und zwanzig Stunden stehen. Lasset hierauf alles in freyer Luft, auf einem guten Feuer, eine Viertelstunde lang kochen; alsdenn nehmet den Kessel vom Feuer, und drücket alles zusammen fein stark durch ein Linnen. Das, was im Linnen zurück bleibt, hebet zu demjenigen Gebrauche auf, der unten angegeben werden soll. In den im Kessel befindlichen Saft schüttet vier Pinten scharfen Essig, und mischet es wohl mit dem Safte. Endlich traget diesen grossen Kessel auf den Boden, den ihr von den Kornwürmern und andern Insecten befreyen wollt. Nehmet einen starken Bürsten- oder Weißpinsel, tauchet ihn in diesen Saft, und bestreichet euren Boden damit folgender Gestalt: Rings herum gegen den Fußboden davon vier Zoll hoch, oder höher, nachdem ihr wollt, imgleichen auch auf den Fußboden, längst an den Mauren hin, ebenfalls vier Zoll breit, mit eben dem Pinsel und eben demselbigen Safte. Dieses Verfahren muß nach zehen oder zwölf Tagen wiederhohlet werden. Zur Nachtzeit müssen die Fensterladen auf dem Boden verschlossen werden, und so lange man noch nicht völlig von denen Insecten befreyet ist, muß dieses auch, so viel sich will thun lassen, des Tages über geschehen. Während dieser Zeit muß man das Getreide mit breiten Schaufeln, die lange Handgriffe haben, damit sie bequemer gehandhabet werden können, beständig umwenden. Die Arbeiter müssen das Getreide mit diesen Schaufeln fein in die Luft und Bogenweise werfen, indem dieses die Kornwürmer dergestalt beunruhiget, daß sie nicht in dem Getreide bleiben können, sondern von allen Seiten davon lauffen. Weil sie aber von dem Geruche dieses Anstrichs, der sich weit ausbreitet, angesteckt werden, so müssen sie sterben, und können nicht wieder in das Getreide zurück kommen. Nachhero muß man das Getreide durchsieben, und, nachdem die Witterung beschaffen ist, österes wieder so, wie vorhin, umschütten. Während dieses ganzen Verfahrens ist es gut, einige Leute, oder auch nur Kinder, die nicht gar zu dumm sind, bey der Hand zu haben, damit sie diese Insecten mit den Fingern fleissig zerknirschen, wenn sie gegen die Wände, oder Stürzpfeiler auf den Kornboden lauffen, um zu entrinnen. Man kann sie auch mit einem Borstwische zusammen kehren, in ein Gefäß, worinn ein wenig Wasser ist, werfen, und sie den Hünern zu fressen geben, die diesen Raub mit vielem Vergnügen verzehren. Weil man auch in Acht nehmen muß, daß mit dem Borstwische beständig rings um den Getreidehauffen herum gekehret werde, so muß man den

Hünern

Hünern auch den zusammengekehrten Staub geben, worinn sich eine Menge Insecten zugleich mit befinden. Man hat den Versuch gemacht, rings um das Getreide herum ein Bret auf die schmale Seite zu setzen, damit die Insecten, wenn sie zum Getreide zurücklauffen wollten, von dem Geruch dieser Bretter, die man von aussen anstreichen muß, daran verhindert werden. Hierzu ist auch das ausgepreßte Mark der Kräuter sehr dienlich. Man thut wohl, es auch auf den Boden zu tragen, und es in kleinen Hauffen, längst an den Brettern hin, oder auch um den Getreidehauffen herum zu legen. Vielleicht werden manche glauben, daß dieses Mittel nur im Frühjahr gebraucht werden könnte, theils wegen der Kraft der Kräuter, und theils auch, weil man nicht alle die Stücke im Aufsatze zu allen Jahrszeiten haben kann. Hierauf dienet zur Antwort, daß die meisten dieser Sachen zu allen Jahrszeiten zu haben sind, und daß ihr Saft, ob er gleich im Frühling die meiste Kraft hat, doch auch im Sommer und Herbste noch Kraft genug zu dieser Würkung habe. Ueberdem ist es auch nicht nöthig, sich so sehr an einige dieser Pflanzen zu binden, daß nicht andre, z. E. der Erdepheu und andere stinkende Pflanzen an ihre Stelle genommen werden könnten.

Bey dem Versuche dieses Mittels hat man mit vielem Vergnügen wahrgenommen, daß man in dem Hause, wo diese Kräuter in der Mitte des Hofes gekocht wurden, so wohl von den Wanzen, als den beschwerlichen Fliegen befreyet worden ist.

Es scheinet dienlich zu seyn, hier anzumerken, daß man nicht wohl thun würde, wenn man den ganzen Boden, die Decke und Wände des Bodens mit diesem Safte bestreichen, oder sich, wie einige gethan haben, solcher Schaufeln zum Umschütten des Getreides bedienen wollte, die damit bestrichen worden wären, weil man solchergestalt das Getreide mit einem Geruche anstecken würde, der in dem Mehl bleiben möchte, wenn es auf der Mühle gemahlen wird.

Ob es nun gleich eine, durch viele, zu verschiedenen malen angestellte Erfahrungen, wohl bestättigte Sache ist, daß alle diese Insecten von dem Geruch dieses abgekochten Saftes entweder umkommen, oder, wenn sie das Leben retten, doch von allen Seiten davon fliehen; so muß man doch ihrer so viel als möglich ist, auf der Flucht tödten. Viele könnten entrinnen, indem sie weit wegfliehen; sie könnten, besonders wo sie irgend eine ihnen anständige Nahrung fänden, ihre Eyer daselbst zurück lassen, und so könnten sie im folgenden Frühjahre neue Ungelegenheit verursachen. Es giebt wohl keine Art Insecten, die sich mit mehr Fruchtbarkeit fortpflanzen sollten, als diese.

Vielleicht würde es ein Stück einer guten Policey seyn, wenn man anordnete, daß man wenigstens einmal des Jahrs die Verkaufsörter, besonders zu Paris, mit dieser Zubereitung reinigte, und von Zeit zu Zeit die Säcke zum Messen des Getreides, die daselbst ausgeliehen werden, auswäsche. Die Säcke und dieser Platz sind von diesem verdrießlichen Uebel so angesteckt, daß das reinste Getreide und die reinsten Böden davon angefüllet werden, so bald man nur einen einzigen solchen Sack dazu gebracht

gebracht hat. Dieses hat sich vielmals zugetragen.

Man kan auf dieses in allen Ländern, wo Getreide wächst, ganz allgemeine Uebel, und dessen Vorkehrung nicht genug Aufmerksamkeit wenden. Diese Insecten vermindern die Menge des Getreides unendlich, und verderben es, indem sie mit dem Mehle gemahlen und vermischt werden, daß daher das Brod einen üblen Geschmack bekömmt, und daher der Gesundheit nachtheilig wird.

Kornhaus, Kornmagazin, ist ein sehr nöthiges Gebäude auf einem grossen Gute, sintemalen es höchst nachtheilig ist, wann die so edlen Früchte, derer oft in guten Jahren auf einem zwey und siebenzig Hufen Gute über sechszehen tausend Scheffel gedroschen werden, hin und wieder auf aller Gebäude alte durchlöcherte Boden geschleppet, und oft zwey bis drey ganz schmale Treppen getragen werden müssen, wodurch aber so viel Schaden entstehet, auch da GOtt vor sey, in Feuersnoth entstehen kann, als zwey bis drey solche Magazin nicht zu bauen kosten.

Ein solches Gebäude nun wird nicht mit in Hof in die Reihe derer andern Gebäude placiret, sondern um Feuersgefahr halber abseits nicht weit vom Herren Hause oder Schlosse, wie solches die Planometrie deutlich nachweisen wird. Inmittelst wollen wir ein solches Gebäude in recht oeconomische Betrachtung ziehen und anrathen, wie es räumlich, bequem und dauerhaft angelegt werden muß, und zwar müssen wir erstens erwegen, daß, weil dieses Gebäude etwas abseits liegen muß, daß sich unten so gar keine Etage zu etwas anders anlegen lässet. Da sich auch nicht schickt, daß der unterste Platz ganz auf der Erde wegen der Stockung mit einem Boden beleget, und mit Getreide beschüttet würde, überhaupt aber auf dem Lande sehr hohe Gebäude mit vielen Etagen nicht dauerhaft sind, indem alle Regen und Stürme von allen Seiten daran arbeiten, bis der Ruin erfolget, nichts desto weniger aber drey bis vier räumliche Boden über einander nothwendig sind; so ist also wohl gethan, wann nur der erforderliche Raum zu solcher Quantität Getreide ausgemittelt ist, und dennoch die Höhe des Gebäudes bis an das Dach nicht viel über zehen Ellen hoch wird.

Meine Grundregel ist bey Anlegung grosser Proviant häuser, worinnen vor viele Regimenter und grosse Städte aus Vorsicht eine erstaunende Menge Getreide beständig von einer Erndte bis zur andern verwahret werden muß, daß man auf jeden Brandenburger Scheffel Getreide, es sey Rübesaat, Hirse, Weitzen, Rocken, Gerste, Hafer, Erbsen, Wicken, Linsen, ich sage, auf einen ordinairen Brandenburger Scheffel, worein neunzig Pfund Weitzen gehen, ein Quadrat Elle Platz rechnet, welches dann ganz zuverlässig ist, allerley Früchte zu placiren, und weilen ein guter Wirth keine Frucht über Ellen hoch schütten wird, es wäre dann Hafer, welcher wohl anderthalb ja oft zwey Ellen hoch liegen kann, so ist bekannt, daß eine Quadrat Elle so viel Raum hat, ein Scheffel Frucht ganz leichte zu bergen.

Nachdem nun auf einem zwey und siebenzig Hufengute, nach Abzug ein Viertel oder achtzehen Hufen Brache, von vier und fünfzig

Hufen

Hufen besaameten Feldern auf den Morgen nur zehen Scheffel gerechnet, so auf den Boden kommen, über sechszehen tausend Scheffel Früchte geerndtet werden, verfolglich müßte ein solch Kornhaus oder Magazin sechszehen tausend Quadrat Ellen Boden Platz haben. Weil aber nicht alles zuerst auf das Magazin gebrachte Getreide so lange liegen bleibet, bis das letzte gedroschen, sondern zum Saamen, Füttern, nach und nach verbraucht, auch viel verkauft wird; so kann man diese Summa über die Helfte mit Fug herunter setzen und dannoch keinen Platzmangel erleben.

Es würden demnach sechs tausend Quadrat Ellen Boden Platz erfordert, und müßte also der wahren Regul nach das Gebäude hierzu, wann drey Boden übereinander kommen, zwanzig Ellen breit und hundert Ellen lang gebauet werden, so sind gewiß sechs tausend Quadrat Ellen Boden Platz zu sechs tausend Scheffel Getreide vorhanden, nemlich auf jeden Boden zwey tausend Quadrat Ellen. Weilen nun der oberste oder dritte Boden in Ansehung des Dachs auf beyden Seiten ein merkliches an Platz verlieret, und zu denen zwey Wenden, so das Getreide hinauf ziehen, einiger Platz nöthig ist; so muß unterm Dache, nemlich drey Ellen hoch vom dritten Boden annoch ein Boden gemacht werden, damit die zum Getreidelager bestimmte sechs tausend Quadrat Ellen vor sich bleiben und an denen Wänden herum auch die Mitte hindurch ein Gang auch so viel Platz, besonders auf dem allerobersten Boden frey bleibe, daß an beyde Giebel eine Wende, womit die Säcke hinauf gezogen und herunter gelassen werden, angebracht werden kann, welches alles in Ansehung derer zum Gebäude im Lichten gelassenen vier und zwanzig Ellen Breite und hundert Ellen Länge statt finden wird.

Was das Bauen betrift, so ist zu wissen, daß um der zutragenden Last halber die Dauerhaftigkeit in der That besorget, und zu dem Ende ein solches Gebäude lieber auf eine Anhöhe, oder wo das Erdreich dasiger Gegend am höchsten ist, und wo man vesten Grund hat, angeleget werden muß. Die Grundmauer ringsherum wird nicht allein eine Elle in die Erde tief, fünf viertel Elle breit, und zwey und eine halbe Elle über die Erde hoch aufgeführet, sondern es müssen auch in der Mitten zwey Reihen hindurch eben so hoch viereckigte Pfeiler wenigstens eine Elle ins Quadrat aufgemauret werden, worauf die Balken ruhen, und worauf just darüber durch alle Etagen hindurch hölzerne Ständer mit Strembändern zu stehen kommen. Wann nun der Grund eine Elle in die Erde geleget, und mit der Erde also Waagerecht ist, werden auf die lange Seite nach dem Hofe zu drey Thüren zwey Ellen breit, und so hoch die Mauer gehen soll, nemlich zwey und eine halbe Elle hoch gelassen, hingegen auf der andern Seite just gegen denen drey Thüren über nur zwey Ellen hoch über der Erde in der Mauer Löcher ein Fuß hoch und zwey Ellen lang abgemessen, und sogleich eiserne Stäbe ein Zoll ins Quart allezeit eine Handbreit von einander aufgerichtet, mit eingemauret, damit nur Licht hinein fället und die Luft durchstreichen kann. Als nun das Gebäude hundert Ellen lang und zwanzig Ellen

breit

breit ist, und drey Thüren vorne hinein gehen, so werden, wann zwey Schiedswände dadurch geführet werden, drey besondere Behältnisse, jedes im Lichten drey und dreyßig Ellen lang und zwanzig Ellen tief oder breit und dritthalb Elle hoch, worinnen alles leere Gefässe, als Bier- und Branntweinstonnen, wann selbe reine gemacht sind, indem es darinnen kühle, als fast in einem Keller vortreflich verwahret, die übrigen besondern Behältniß zu viel hundert nützlichen Dingen können gebraucht werden, besonders Kraut und Rüben auch Gartenfrüchte darinn im Winter zu erhalten, weil der Frost durch die dicke Mauer nicht dringen kann. In Summa es sind sehr nützliche Apartemens. Hierüber nun liegen die Balken und Schwellen zum Kornmagazin, da dann der Boden von fünf zolligen geschnittenen Balken neben einander hergeleget, und absolut ein recht ächter Gyps-Boden zwey Zoll dicke darüber gegossen wird. Von aussen in der einen Giebelseite gehet eine Treppe zwey Ellen breit und dritthalb Elle hoch hinauf, allwo dann eine von rechten starken eichenen Bohlen gemachte Thüre zwey Ellen breit und drey Ellen hoch recht Schloßveste seyn muß. Diese Etage nun, und die, so annoch darüber gebauet werden muß, wird von geschnittenem eichenen Holze zehen Zoll ins Quart Felderweise aufgeführet. Ich sage, jede Etage nur drey viertel Elle hoch im Lichten gemacht. Die Felder werden mit gestreckten Mauersteinen, welche just zehen Zoll, als die Ständer und Riegel stark sind, zehen Zoll dicke mit gutem Kalk ausgemauret, dann werden die Saumschwellen zum Dach und Balken ausgeleget, welches also der dritte Boden von eben der Grösse wird, so ebenfalls mit

Gyps begossen werden muß. Wann nun die Sparren und alles innerliche Ständer- Riegel- und Holzwerk aufgerichtet; so wird auf beyden Länge Seiten vom Gypsboden angerechnet, vier Ellen weit voneinander allezeit eine Fensteröfnung eine Elle hoch und anderthalb Elle breit gelassen, allwo nicht alleine Dratgatter-Fenster, sondern auch wegen Schnee und Regen bretterne Fensterladen vorkommen.

Die Giebel werden an diesem Gebäude gerade aufgeführet, in jeder Etage aber in beyden Giebeln eine Thür zwey Ellen breit und drey Ellen hoch gelassen, so daß also an jedem Giebel vier Thüren just übereinander kommen. Auf dem obersten oder vierten Boden wird an jeden Giebel eine Ständerwinde gesetzt, über der Thüre aber ein in einem starken Balken gehender Kloben gefertiget, wodurch ein Arm dickes Seil, woran vorne ein eiserner Hacken ist, gehet, so von der Winde an bis herunter auf die Erde reichet, damit das Getreyde unten von denen Wagens hinauf auf alle Bodens gezogen, auch von denen Bodens nachgehends wieder herunter gleich auf die allda haltenden Wagens gelassen werden kann, da dann bey solcher Veranstaltung ehender fünfzig Säcke mit Getreide hinauf auf den vierten Boden gebracht werden, als bis zwey Säcke voll da hinauf getragen werden könnten.

Das Dach muß absolut mit Stroh doppelt gedeckt, auch im Dache auf beyden Seiten, wo der vierte Boden darinn ist, wenigstens alles sechs Ellen ein Dachfenster gelassen werden, damit solche bey gutem trockenen Wetter geöfnet werden können, und die so nöthige Luft durchstreichen kann. Ziegeldächer sind auf solches Häusern gar nicht erlaubt, sintemalen

len

len die strengen Nordwinde im Winter mit dem kleinen Grieselschnee bald Ritzen finden, alles Getreide auf dem Boden zudecken, und in Stock- und Dummelung zu setzen, als aber durch ein tüchtiges Strohdach solches alles nicht zu befahren ist, und auch nicht ein Viertel so hoch als ein Ziegeldach zu stehen kommt; so ist es rathsamer.

Nun fehlet nichts mehr auf jeden Boden als ein eigner Scheffel, ein Viertel, eine Metze, sechs hölzerne Hohlschippen, sechs Besen und ein kleiner Wagen eine Elle breit, drey Ellen lang und die Räder von einem runden Stück Holz abgeschnitten, wie ein ganz kleiner Teller groß, welche auf der Kante mit Pfundleder benagelt sind, und wo auf denen Axen gleichsam nur eine drey Ellen lange ausgeschweifte Schroteletter genagelt ist. Es ist dieses in der That ein wohlfeil und dennoch höchstnöthig Ding, indem, wann ein drey Scheffelsack mit Getreyde herausgewunden wird und vor der Thüre hanget; so darf man nur hinaus greiffen, den Sack herein und gleich auf diesen Schleppwagen nieder lassen, mit welchem in einem Augenblick, dreyssig, funfzig bis achtzig Ellen weit bis an den Hauffen, wo ausgeschüttet werden muß, eine Person ganz füglich hinlauffen kann und von dar auch die Säcke mit denen Früchten bis an die Giebelthüre beym herunterschaffen gefahren werden können. Wann nun dieses alles besorget ist; so wird eine viertel Tonne Leinöl in einem grossen Kessel mit gegen drey Pfund Lithargyrii oder Silberglätte, zwey Pfund Umbraun und zwey Pfund weissen Vitriol drey Stunden vorsichtig gekocht, und damit das Holz- Ständer- und Riegelwerk auf allen vier Wänden auswärts überstreichen, und mit steifsen Pinseln baar eingebürstet, wodurch das eichene Holz vor Regen so verwahret wird, daß weder Wind noch Wetter daran haften kann. Insonderheit muß mit diesem Firniß der Ort, wo ein Balkenkopf heraus gehet, tüchtig und wohl zweymal überstrichen werden, in Ermanglung dessen an solchen Orten durch den da wie in einen Schwamm einziehenden Regen die Gebäude am ersten Noth leiden und in Stockung gerathen.

Ist nun ein solches Magazin mit ausgedroschenem Getreide angefüllet, so ist ein Werk der Nothwendigkeit, diese Seegenshäuser wenigstens alle vierzehen Tage mit Bedacht zu visitiren, ob im Dache alles veste ist, und die Früchte vor Regen und zartem Schneegestöbere sicher liegen: ob die Luftfenster, welche gedoppelt und zart innwendig von Gatterwerk, auswendig aber von Bretthüren seyn müssen, wo dann die Gatterthüren beständig vor Tauben und Vögeln zubleiben, die äussern brettern Thüren aber im Sommer beständig offen, im Winter aber bey stürmischem Schneegestöber absolut müssen zugemacht werden, worauf also der Verwalter jederzeit ein wachsames Auge haben muß. Bey Gelegenheit dieser höchstnöthigen Aufsicht, sage ich, muß jeder Hauffen Frucht alle nach der Reihe, alle vierzehen Tage absolut durch zwey starke Tagelöhner umgeschipt, und wieder recht sauber zusammengekehrt werden. Hauptsächlich aber wird als eine Grundregel vestgestellt, daß keine Frucht auf dem Saamenboden sowohl, als auf dem Magazin, höher als eine Elle oder zwey Fuß hoch liegen muß, ansonst die Früchte bey österslang anhaltendem feuchten Wetter, wann selbe sehr hoch aufeinander liegen sollten, und nicht umgeschipt

werden,

werden, sich leicht erhitzen und dummlich werden können. Hiernächst müssen absolut auf alle Saamenboden und Magazine in allen Thüren ganz unten kleine vierkantige Löcher sechs bis sieben Zoll ins Viereckigte geschnitten werden, damit die Katzen denen unausbleibenden Ratten und Mäusen Visite geben können, weil dieses das einzige sicherste Mittel, hingegen alles Kammerjägergift setzen und dergleichen abergläubischer Quark lauter Wind ist.

Kornbranntewein, s. Branntewein, Branntewinbrennen.

Kornfege, Kornrolle, s. Staubmühle.

Kornwurm, ist ein sehr schädliches Ungezieser, welches in dem ausgedroschenen und aufgeschütteten Korn wächset, und solches zu grossem Nachtheil des Hausvaters auffrißt und verderbet. Um diesem Uebel zu begegnen, so lasse man das Korn, ehe es aufgeschüttet wird, durch das Fegen lauffen, daß der Staub heraus komme, so wird es nicht müchzend; lasset es auch oft wenden, und leget ringsherum Wermuth, so thut ihm das Ungezieser keinen Schaden. Oder, nehmet Weidelaug, besprenget die Kornböden damit, und wendet das Korn zugleich etlichemal um. Ingleichen Wermuth und Creutzfarrn genommen, so viel man bedarf, alle beyde fein klein zerhacket, in Wasser gesotten, und den Boden damit besprenget; man mag auch wohl Weydaschen darzu nehmen, und das Korn etlichemal umschlagen. Der blosse Knoblauch in Salzwasser gekochet, und die Wände und den Boden des Kornhauses wohl damit besprenget, so ist man von dem Ungezieser sicher.

NB. Von einem alten Verwalter hat man gesehen, daß er Theer ins Wasser thun, zerrühren, und mit einem Pinsel hernach alle seine Kornböden überstreichen liesse. Es betheurete dieser Mann hoch, daß er noch nie Kornwürmer gehabt. s. a. Korn.

Kötte, s. Köthe.

Krätze, Räude, wird nicht allein bey dem Vieh, sondern auch bey Menschen gefunden. Was die Krätze des verschiedenen Viehes anbetrift, davon s. Räude. Bey den Menschen ist die Krätze eine gemeine Krankheit, in so ferne sie nicht etwann mit scorbutischer oder venerischer Malignität verknüpfet ist, welche von scharfem, saltzigen und sauren Geblüte, wodurch die Wasseräderlein und die äussern Schweißdrüsen verstopft oder zerrissen werden, entstehet, und durch starkes Jucken und Blattern sich äussert, ja auch anstecket, entweder die trockene oder feuchte ist, davon jene schwerer als diese, sonderlich wenn sie sich ausbreitet, zu heilen, und heftig frißt. Die Schwären an denen Beinen sind am schweresten wegzubringen. Es ist mehr ein beschwerlich als an sich gefährliches Uebel. Nur muß es nicht in Leib getrieben werden. Reine frische Luft, leicht verdauliches Essen, dünnes Getränke, gute Kräuter und Brühen, sonderlich Thee mit Sassafras und eine mässige Bewegung sind die besten Mittel, nebst solchen Mitteln, die das Geblüt versüssen, als Agtstein-Essenz, die Schärfe abführen, z. E. Galappe und dergleichen. Man muß dabey scharfe, harte, geräucherte, gesalzene, saure und hitzige Sachen meiden, keinen sauren und starken Wein trinken und so fort, und sich hüten, daß man sich nicht zu zeitig mit einer Salbe schmieret, so sie

zurücke treibet. Wasser, worinne Kalk gelöschet, soll es nicht leicht thun, wenn es nicht zu kalt appliciret wird. Sehr dienlich ist auch eine Salbe von Rosenpomade und Schwefel vermengt, mit welcher man sich äusserlich schmieren, und den Habertrank dabey trinken, auch sich warm halten muß.

Kräuterbier, heißt dasjenige Getränke, welches zwar der gewöhnlichen Ordnung nach aus Wasser, Hopfen und Malz gekocht, nach diesem aber durch einen Zusatz von gewissen Blumen, Blättern oder Wurzeln, dergleichen Wermuth, Alant, Cardobenedicten, Betonien, Hirschzunge, Isop, Lavendel, Melisse, Ochsenzungen, Poley, Roßmarin, Salbey, Wachholderbeer u. s. f. gleichsam zu einer Arzney zubereitet, wie denn auch ein aus dergleichen guten Kräutern angemachtes Bier von eben denenselben vielmalen seinen besondern Nahmen erhält; also giebt es Roßmarin-Wermuth-Bier u. s. f. Es wird dergleichen auf verschiedene Art zubereitet: Etliche giessen an die Kräuter neue unvergierte oder unvergohrne Würze, lassen die Kräuter darinnen bis auf den dritten Theil einsieden, und thun, wenn solches geschehen, die ausgekochten Kräuter hinweg; hernach, nachdem sie viel Bier machen wollen, pflegen sie erst von dem ordentlichen guten Bier, an das gesottene Kräuterbier zu füllen, und solches noch eine Weile sieden zu lassen. Andere giessen gleich die heisse Würze vom Kessel oder aus der Braupfanne an die Kräuter, in ein besonderes Geschirr, und lassen es stehen, bis die Würze oder das Bier den Saft und Geschmack der Kräuter an sich gezogen, und geben dem Bier den Zeug, wie sonst; lassen es folgends miteinander abjähren, und wenn es vergohren hat, ziehen sie das lautere Bier von den Kräutern in kleine Fäßlein ab, und thun die ausgekochten Kräuter sammt den Hefen hinweg. Etliche aber legen die dürren Kräuter, immassen die grünen oder frischen dazu gar nicht dienen, entweder klein gehackt, oder auch ganz in die Fässer, fassen das Bier aus dem Gährbottich darauf, und lassen es folgends etliche Tage stehen, bis es den Geschmack der Kräuter an sich gezogen, und weil diese nicht ungeschmack werden noch faulen, so lassen sie auch solche im Biere liegen, füllen aber das Bier jederzeit wieder zu, so oft sie davon abgezapfet haben; jedoch, wenn man merkt, daß das Bier den Geschmack aus den Kräutern ganz an sich gezogen, mag man solche wohl heraus thun. Zu dem Ende am besten, wenn die gehackte und zerschnittene Kräuter in saubere leinene Säcklein gethan, und also eingehänget werden. Man muß die Fäßlein, darauf man das Kräuterbier füllet, wohl verspünden, damit dieses nicht ausrauche und den Geschmack verliere. Man kan auch diese Kräuter, davon man das Bier machen will, wohl dörren, klein stossen und hacken, in einem Glas des besten Brannteweins, oder des allerbesten und stärkesten Weins einbeitzen, etliche Tage, bis der Wein oder Brannteweín die Kraft von den Kräutern an sich gesogen, also stehen lassen, hernach durch ein Tuch wohl ausdrucken oder auspressen, und diesen Saft in einem wohlvermachten Glas verwahren. Dieses Safts kann man etliche Tropfen oder einen Löffelvoll, sowohl ins Bier als Wein thun und durcheinander rühren, so hat man einen guten Kräutertrunk. Etliche pflegen auch den Wermuth im Brachmonat, wenn er erstarkt, zu stossen, und den Saft in einem Glas an der Sonnen so lange zu distilliren,

bis sich die groben dicken Fæces an den Boden gesetzet, und der lautere Saft obenauf ganz klar stehet, denn seihen sie denselben ab, behalten ihn wohl vermacht, und bedienen sich dessen, wie vorgedacht. Auf diese Weise kann man ausser Eingangs erwehnten, von Salbey, Wachholderbeeren, Melissen, Isop, Roßmarin, Lorbeeren, Ochsenzungen, Augentrost, Attich, Hollunderblüthe, Judenkirschen, Fenchel, Anis, Beyfuß, Lavendel, Spicanarden, Hirschzungen, Borragen, und dergleichen sich ein Kräuterbier nach Belieben machen. Die beste Zeit, die Kräuter zu diesem Vorhaben einzusammlen, ist, wenn sie in der besten Blüthe sind, und müssen solche an einem lustigen und schattigten Ort, aber nicht an der Sonnen, wohl abgetrocknet, und bis man sie gebrauchen will, vor dem Staub bewahret werden. Wenn die Kräuter nicht dürre genug sind, bekommt das Getränke einen krollichten Geschmack, faulen Ansatz und schimmlet desto eher. S. D. Heinr. Knaustens Büchlein von gekräuterten oder gewürzten Bieren. Item Coleri Oeconomiam Lib. II. Cap. V.

Kräuterbranntewein, davon siehe die Kräuter, mit welchen er angesetzet wird, als: **Bymenthenbranntewein**, **Wachholderbranntewein**, 2c.

Kräutersalat, ist ein aus allerley heilsamen Arzneykräutern, Blumen und Küchenkräutern zubereiteter, und gemeiniglich mit Lactucke vermengter Salat. Darzu pfleget man zu nehmen: Kleinen Baldrian, Basilien, Bertram, Borragenblätter und Blumen, Brunnkresse, Cardonen, Dosten oder Wohlgemuth, Dragon oder Dracunculum hortensem, Erdrauch, Fenchel, Frauenmünze, Freysamkraut oder Stiefmütterlein, Gartenkresse, Geißraute, Ginster- oder Kühnschrotenblüthe, Grevinne oder Krähenfuß, Kerbelkraut, Römischen Kohl, Krausemünze, Blumen von der Indianischen Kresse, Löffelkraut, Majoran, Margarethenblümlein oder Maßlieben, Melissen, Merzviolen, Ochsenzun[illegible], Petersilien, Pfefferkraut, Pimpinelle, Portulac, Quendel oder wie er theils Orten genennet wird, Feldkümmel, Ringelblumen, junge gelbe Rittersporen, Röhrlkrautblätter, Roßmarin, den Winterausschlag von weissen Rüben, Rübenkerbel, Rübsenblätter, weil sie noch jung sind, Salbey, Saturey, Sauerampfer, Sauerklee, Schlüsselblumen, Schnittlauch, Blätter von Selerie, Weinraute, Wermuth, 2c.

Kräuterwein, davon siehe die Kräuter, von welchen er angesetzt wird, als **Wermuthwein**, **Alantwein** 2c. Ein General-Recept von allerhand Kräutern geschwind einen Wein zu machen, ist dieses: Man nimmt 3 Maaß guten Wein, davon destillirt man 1 Maaß, solches giesset man nur über ein Kraut, das man haben will, und lässet es 14 Tage stehen, darnach destilliret man es noch einmal, so werden etliche wenige Tropfen, die man durch einen anderen Wein mischen kann. Dieser Kräuterwein wird lieblicher, als der gemeine. Eine andere Art Kräuterwein: Nimm römischen und andern Wermuth 3 Loth, Alant 6 Loth, Melissen 3 Loth, Citronenschaalen 6 Loth, Engelsüsse 3 Loth, Cardobenedicten 3 Loth, Sassafras 6 Loth; diese in kleine Stücklein geschnitten, in einen Beutel gethan, und in den Wein gehängt. Es können wohl zwey Eymer davon gemacht werden.

Krammetsvogel, **Kranewetsvogel**, ist ein Vogel, welcher den Nahmen von seinem Fraß hat, indem die Wachholderbeeren, welche seine beste Nahrung, an vielen Orten Krammets- oder Kranewetsbeere genennet werden. Obwohl unter diesem Nahmen eigentlich dreyerley Arten Vögel begriffen sind, nemlich die **Mistler**, (so auch **Schnarren**, **Schnerren** und **Zerrer** genennet werden), die **Drosseln**, und die **Ziemer**; so wollen wir hier doch nur der letztern gedenken, weil solche an den meisten Orten unter dem Nahmen Krammetsvögel bekannt sind. Diese Art Krammetsvögel nun, so man nemlich **Ziemer** nennet, ist zwar kleiner als die **Schnerre** oder der **Mistler**, aber dem Wildpret nach weit edler und besser als dieselbe. Er brütet hier zu Lande nicht, sondern, wie man davor hält, in den Morgenländern, kommet vor Winters im November zu uns, und streichet im Martio wieder von uns weg; nachdem er sich diese Zeit über mit Hollunderbeeren, Mehlfäßgen oder Weißdornbeeren, Buchecken, vornemlich aber mit Wachholderbeeren, oder auch in deren Ermanglung mit allerley Gewürme und Fliegen ernähret hat. Er hält sich mehrentheils an denen Vorhölzern auf, und läßt sich in dem tieffen Wald, es müßten dann grosse Plätze von Wachholderstauden daselbst zu finden seyn, selten oder gar nicht sehen. Wenn man ihn fangen will, so richtet man den Vogelheerd mit Wachholder- oder, in deren Ermanglung, mit rothen an kleine Büschelein gebundenen Vogelbeeren zu, auch da er sehr nach Trinken lechzet, ist man bedacht kleine Furchen immer mit Wasser anzufüllen, wozu man ihn mit etlichen Lockvögeln seiner Art nöthiget, die man blendet, ihnen die Beine bricht, und an einem Bindfaden flattern lässet. Wenn nun dadurch eine gute Anzahl Ziemer oder Krammetsvögel sich herab und auf der Erde niederlassen, berücket man sie mit Schlagwenden auf dem Heerde. Sonsten bedienet man sich auch der Donen und Laufschlingen, ingleichen auch der Leimruthen zu diesem Vogelfang. Auf grosser Herren Tafeln sind diese Vögel ein beliebtes Essen, da sie gemeiniglich entweder gespickt, oder auch nur so saftig gebraten aufgetragen werden.

Krampf, ist ein gewaltsames Zusammenziehen der Musceln an den Gliedern eines Menschen oder Viehes, welches demselben so schmerzhaft fällt, daß es solches ganz starre halten, und wenn es an den Füssen, hinken muß. Wider diesen Zufall, absonderlich bey den Pferden, nehme man Hanfwurzeln, und das Laub so am Hanfstengel wächset, siede es im Wasser, und binde es dem Pferde warm über das Knie, daß es über die Adern gehe, damit sie ihm warm bleiben, und laß denn dem Pferde die Viertelsadern unterhalb des Kegels schlagen, so gehet das böse Geblüte davon. Oder man kann auch Baumöl in einem Tiegel oder Topfe aufwallen lassen, ein wöllenes Tuch hinein stossen, und solches dem Pferd also warm über den Fuß, daran es den Krampf hat, binden, auch damit acht Tage lang nacheinander continuiren, so wird der Krampf hinweg, und das Pferd wieder gut auf den Füssen seyn. Der Mensch hat in diesem Fall innerlich und äusserlich zu gebrauchen ein destillirt Oel von der in der Blüthe stehenden Schaafgarbe, oder von Camillen, auch sich dabey eines Bades von Dosten, Quenel, und Poliz zu bedienen; beydes dienet innerlich und äusserlich.

Krankheit. Was für ein Zustand des menschlichen Leibes hierunter verstanden werde, ist aus den Schriften der Medicorum zu erlernen. Da aber nicht ein jeder Hausvater im Stande ist, einen genauen und gründlichen Unterricht hievon zu fassen, weil hiebey die Erkänntniß verschiedener anderer Wissenschaften vorausgesetzt wird; so wollen wir uns in keine subtile medicinische Betrachtung hierüber einlassen. Genug, wir haben die Krankheiten in diesem Lexico größtentheils angeführet, und jederzeit einige Mittel vorgeschlagen. Sollte hie und da was mangeln, und es hätte jemand Lust, eine gründlichere Erkänntniß hievon zu erlangen, der lese D. Richters Erkänntniß des menschlichen Leibes. Will aber jemand so weit nicht gehen, der kann sich Raths erhohlen aus Johann Nicolai Seiz, Trost vor die Armen, allwo allerhand leichte und bewährte Haus-Mittel vor die Kranken ertheilet werden. Nürnberg 1715 in 8. Ob es gewisse Mittel gebe, die vor alle, oder wenigstens vor die meiste Krankheiten dienlich sind, daran wird von den meisten gezweifelt. Doch werden ein und andere dafür ausgegeben: wohin z. E. zu rechnen 1) folgendes sympathetisches Arcanum, welches wider alle Krankheiten dienen soll: Wenn man ein Stück Schweinfleisch in des Patienten Urin kochet, bis es gar einsiedet, alsdann frischen Urin von eben demselben daran geußt, abermals einkochet, und dieses auch zum drittenmal verrichtet; hernach dasselbige Fleisch einem hungerigen Hund oder Schwein (aber nicht zum Nachtheil anderer Menschen) zu fressen vorwirft, so wird solches Vieh mit der Krankheit inficiret werden und crepiren, der Patient aber genesen.

2) Oleum panis; mit welchem Wunderdinge auszurichten: Man nimmt Rockenmehl, so viel als zu einem Brod, oder auch nach eines jeden Belieben, zu mehr Broden, aber des besten Mehls, so zu bekommen ist. Wenn es feucht Wetter ist, rühret man selbiges Mehl ein, knetet und begeußt es mit frischem Brunnenwasser, als man sonsten einen Teig bereitet, ausser daß man keinen Saurteig darunter thut: lässet denselbigen Teig also stehen und aufgehen, wie man andern Teig pfleget gehen zu lassen, formiret runde Brode, gleich einem Teller, setzet es mit anderm Brod in einen Backofen, und lasset es fein gar backen, gleich anderm Speisebrod, und wenn es gar ist, nimmt man es so warm als es aus dem Ofen kommt, und umwindet es mit dreyfachen saubern leinenen Tüchern, windet umher fein dick, und legt und grabt es alsobald in einen Pferdemist, an einen warmen Ort, in einem grossen hölzernen Gefässe zu putreficiren, also daß der Pferdemist ohngefähr auf das allergeringste einer Ellen lang rings umher, auch unten und oben und die Brode mitten in das Centrum des Mistes zu liegen kommen, und lässet es also darinnen einen ganzen Monat oder 30 Tage liegen und putreficiren. Nach Verfliessung des Monatsfrist (und daß es sich also schickte, daß der Himmel trübe, auch gar regnete, so wäre es am besten, und gäbe auch desto mehr Oel) die Brode mit aller Behendigkeit aus der Putrefaction genommen, ein Brod nach dem andern zwischen 2 Bretter geleget, das Oel fein heraus in ein Zinn oder ander Geschirr gedrücket oder gepresset; also hat man ein blutrothes Oel aus dem Brod, so denn thut man dieses ausgepreßte Oel in ein Glas, und hänget es der

Sommers an die Sonne, des Winters aber in eine warme Stuben, daß sich die Feces und alle Unsauberkeit setzen, da aber eine Wässrigkeit dabey gespühret wird, thut man es es nochmals in einen Kolben, und lässet die Aquasität in Balneo evaporiren, so bleibet in Fundo ein blutrothes Oel, das verwahre als einen Schatz. NB. Dieses Oleum panis kann überhaupt fast wider alle innerliche Krankheiten, sie sind hitziger oder kalter Ursachen entstanden, gebraucht werden, wann es nur mit dem gebrennten Wasser eines Krautes, so sonsten wider sothane Krankheit adhibiret, bey 8. 9. 10 bis 12 Tropfen, oder mehr, Morgens nüchtern, Mittags und Abends, auch sonsten wohl mehrmal, nach Gelegenheit der Krankheit, eingegeben wird, so ist dieses Oel nicht allein eine heilsame Stärkung der Menschen, so in grosser Schwachheit und Ohnmacht liegen, und weder essen noch trinken können, ohne Speise wunderlicher Weise zu erhalten, besonders auch ein sonderbares Curativ der Krankheit abzuhelfen. In Phtisi ist dieses ein sonderbares gutes Mittel der Fäulung der Leber und Lungen, auch alle Glieder der Schwindung zu wehren, den bösen trockenen Husten zu benehmen, wann es mit Anisöl vermischet, in Ehrenpreißwasser oder gelb Veielwasser, täglich Morgens und Abends eingenommen wird. In Summa es giebt dem Menschen eine wunderbare Kraft, und ist ein Agens, wenn man den Menschen nichts mehr einbringen kann, die kräftigste Medicin, so in Aufhaltung des menschlichen Lebens wunderbarlich würket, ja wann ein Mensch von hohem Alter oder sonsten nicht mehr leben mag, kann man ihn demnach in Agone mit diesem Oel eine Zeitlang aufhalten.

3) Der Zauberbalsam, oder wie er sonst genennet wird, Balsamum Hypericonis compositum. ℞. Olei Hypericonis ex floribus confecti 1 Pfund, des besten alten Weins, so zu bekommen, und ein halb Pfund, destillirten Terpentin, Ziegelsteinöl, jedes 2 Unzen, Regenwurmöl, 2 Untzen, Menschenschmalz, Medullæ humanæ ana 3 Untzen, Theriac, Mithridat ana 1 Drachma, Florum persicariæ, Vincæ pervincæ, jedes 3 Handvoll, Florum Hyperici 4 Handvoll, Betonicæ rubræ, Centaur. minor. prunellæ, Guldengünsel, Scheelkraut, saltem Flores, eine halbe Handvoll, Radicum Dracunculi maculat. Aristol. rotund. Symphitiana ein und eine halbe Handvoll, Incisa in vase duplici coque ad Consumpt. Vini, exprimantur & per pannum colentur. Colaturæ adde Mumiæ, Mastic. Thuris Myrrhæ ana 2 Gran. Coque iterum per horam quadrantem. NB. Dieser Balsam ist von solcher Kraft und Tugend, daß man GOtt nicht genug davor danken kann, dann er dienet wider allerley Gicht, es kann, auf was Weise es immer wolle, durch Eingebung, Beschreyung, Bezauberung, Anhauchen, Schlagen, &c. auch so einem die Mannheit genommen wird, und den jungen Kindern in der Wiegen, so beschrien worden, daß sie ganz ausdorren und gar lahm werden. Die gar jungen Kinder schmieret man 10 Tage nacheinander an den 8 Pulsen, als bey den Schläfen, auf beyden Seiten am Hals, an beyden Händen, und unter inwendigen beyden Knoten. Auch mögen ihnen 4. 5 bis 9 Tropfen in Bier, Wein oder Wasser eingegeben werden. Einem alten Menschen giebt man von einem halben bis auf anderthalb ja wohl 3 Löffelvoll ein, doch soll man ihm zuvor mit Oel und warmen

warmen Wasser, oder sonst ein Erbrechen machen. So man ihm dieses das erstemal giebet, und der Mensch eine Stunde oder etliche hernach sich erbricht, oder ihn purgiret, oder einen Schweiß erreget, oder an der Hand gähling ausschläget, oder Geschwär und Blattern auswirft, so ist es genug, und ihm geholfen, geschicht nichts dergleichen, so giebt man es des Morgens wieder, und so es wieder nichts thut, so giebt man ihme das drittemal, und wieder so viel; man schmieret die alten Personen auch 9 oder 10 Tage an Pulsen. So einem sonst Gift gegeben wird, oder eine Schlange und wütender Hund gebissen hat, giebt man von einem halben bis auf anderthalb Löffelvoll ein, den Stich oder verletzten Ort soll man schmieren, Tüchlein darein netzen, warm überschlagen, Abends und Morgens. Es heilet alle Wunden; in den Hauptwunden muß man sehen, daß es nicht aufs blosse Bein kommt. Etliche Tropfen in einem Ey eingenommen, treiben das Grieß; in der rothen Ruhr und Zwang soll man einen halben Löffelvoll in rothen Wein nehmen. Den Pferden, so behext oder bezaubert, giebt man einen Löffelvoll oder mehr ein.

Krausemünzbranntewein, siehe **Bymenthenbranntenwein**.

Kraute, s. **Weinbau**.

Krautgarten, s. **Küchengarten**.

Krautwürmer, s. **Rauppen**.

Krebs, ist ein Wassergeschöpfe, welches unter die Fische billig gerechnet wird, ohnerachtet sie dem Augenschein nach, sowohl, was ihre Gestalt, als auch was ihre Natur und und Eigenschaft betrift, weit voneinander unterschieden sind. Der Krebs gehöret mit unter die Raubfische, indem er nicht nur Fische, Frösche und Schnecken frisset, sondern auch das Aas und alle todten Cörper, die er im Wasser findet, angreiffet, ausser diesen aber sich auch von Gras und Kräutern nähret; viele halten dafür, daß er zu Nachts aus den Bächen und Krebswassern austrette, und in dem Gras und am Ufer seine Weide suchend, auch Grillen, Heuschrecken und dergleichen fresse. Er lebet in- und ausser dem Wasser, im Meere, Flüssen und Bächen, wiewohl sie auch in Seen und Teichen, dahin sie gesetzet worden, gefunden werden. Dannenhero zählet man dreyerley Arten der Krebse, als **Meerkrebse**, dergleichen die **Krabben**, **Garnelen**, **Taschenkrebse** u. s. f. **Fluß- oder Bachkrebse** und denn **See- oder Teichkrebse**. Unter allen haben die Fluß- und Bachkrebse den Vorzug, welche wieder in rothschäligte und Steinkrebse unterschieden werden. Jene bekommen durchs Sieden eine schöne rothe oder rothschwärzlichte Farbe, diese aber sehen, wenn sie gesotten, weiß- oder bleichroth. Merkwürdig ist von den Krebsen, daß sie mit dem Mond ab- und zunehmen, und sonderlich zu der Zeit im Jahre gut seyn, wenn der Monat kein R hat, nemlich im Maio, Junio, Julio und Augusto, wiewohl sie in der Weitzenblühte am allerbesten geachtet werden. In denen Bächen und Flüssen werden sie von etlichen, ja wohl von denen meisten mit den Händen gefangen, und unter denen ins Wasser reichenden Stöcken und Wurzeln der Bäume, auch unter denen Steinen aus ihren lettichten und tieffen Löchern hervor gesucht. Man bedienet sich auch der Reussen und Körbe dazu, worein man einen Köder von geschundenen Fröschen, oder in Honig gerösteten Fischgedärme, oder gebratenen

Schöpsenfleische zu legen pfleget, weil sie dadurch angereitzet werden, desto lieber einzugehen. Etlicher Orten fänget man sie in den seichten Bächen auf nachfolgende Weise: die Breite des Bachs wird mit dicht aneinander gestossenen Reussen besetzet, die von einer Seiten zur andern reichen, (wiewohl auch etliche nur zwey oder drey Reussen in der Mitte nehmen) die Fischer aber gehen mit langen Stangen an dem Ufer daher, und rütteln und bewegen damit alle im Grund liegende Steine, stieren auch wohl in die angetroffene Löcher; damit nun die Krebse sich dieser Verdrüßlichkeit entschlagen mögen, gehen sie aus ihren Höhlen hervor, fallen aber darauf in die eingelegte Reussen, und werden also öfters in feiner Anzahl gefangen. Sie werden auch absonderlich an solchen Orten, wo man wegen der Wasserschlangen nicht gerne mit den Händen krebsen will, folgender Gestalt gefangen: Man nimmt nemlich sechs oder acht kleine und übers Creutze etwan eines guten Schuhes breite Garne, an jedwedes derselben bindet man einen Reif, schneidet sich auch so viel Schuhlange Stecken ab, und bindet einen jeden Reif mit seinem Garn zu dreyen unterschiedenen malen und in gleicher Weite voneinander, also, daß wenn das Garn gerade hin auf den Boden geleget wird, der Stock nicht anders in die Höhe stehen muß, als wenn er in die Erden gestossen worden. Wenn diese Garn alle so angebunden sind, schnitzet man sich schmale lange Stäblein, die so wohl den Grund erreichen, als auch noch einer Spannenlang über das Wasser heraus ragen; an diese ködert man die hintern Viertel von abgestreiften Fröschen an, und leget sie nacheinander an dem Ufer des Wassers hinein, daß die obern Spitzen der Stäblein heraus sehen. Diesem Aas werden die Krebse, welche alldorten vorhanden, alsobald zugehen, und sich daran hängen, welches man gar leicht an dem Zittern des Stockes abnehmen kann. Wenn man dieses vermerket, so kann man den Stab allmählich in die Höhe heben, und mit dem Garn oder Ketschergen darunter haltend, den Krebs an die Luft bringen, welcher aber, indem er seine Retirade wieder ins Wasser nehmen will, alsbalden herab und in das Garn fällt. Wenn man Krebse in stehende See oder Teiche versetzen will, muß man zu Zeit, da sie Eyer haben, etliche schöne in einen ziemlich weit geflochtenen Korb thun, und in das Wasser setzen; es muß aber ein harter und kein sumpfigter moderichter Grund seyn; sie müssen auch Löcher oder Bäume am Ufer, oder grosse Steine darinnen haben, so kriechen die Jungen aus dem Korb, bleiben in dem Wasser und vermehren sich darinnen. Wo aber der See groß ist, muß man sie an etlichen Orten also versetzen. Man kann die an Stöcke gebundene Körbe, nach drey oder vier Wochen, wieder heraus nehmen. Wiewohl Krebse in Karpfenteiche zu setzen, darum nicht für rathsam gehalten wird, weil sie den Dämmen durch ihr Graben leichtlich schädlich seyn können; zudem treiben sie auch die jungen Karpfen von der Weide, und wenn sie Brut in ihre Löcher bekommen, so fressen sie solche. Die Krebse lebendig und zum Gebrauch bey der Hand aufzubehalten, kann man sie in den Wassertrögen nur so frey herum kriechen lassen, oder aber in einige aus weidenen Ruthen zusammengeflochtene Fischreissen einschliessen, und in die Wassertröge legen, als auf welche Weise sie noch ziemlich lang, und

zwar auf etliche Wochen, lebendig erhalten werden. Hat man aber keine Wassertröge, so leget man sie nur in einen leeren Zuber, und behält sie also im Keller auf. Weil auch die Krebse gerne sterben, wann es starke Donnerwetter giebt, als suchen einige dieselbe davor zu präserviren, wann sie einen Stahl aus einem Feuerzeug, darauf man sonst Feuer zu schlagen pfleget, zu ihnen hinein legen. Man pfleget auch die Krebse zu mästen und fett zu machen, wenn man würflicht zerschnittene gelbe Rüben in Wasser absiedet, das Wasser abseihet, und die Rüben denen Krebsen zur Speise in den Trog oder in den Zuber wirft. Andere geben ihnen abgesottene Ochsenleber; wieder andere wollen, daß man sie mit Bier täglich anspritzen, oder mit Milchrahm beschmieren, und besagter massen in einem Zuber aufbehalten solle. Die Krebse sind eine so angenehme, als gesunde Speise, denn sie reinigen und versüssen das Geblüte, und führen alle Säure und Tartarum ab, wehren dahero allen davon entstehenden Krankheiten, sonderlich den Steinschmerzen, und sind, wenn sie mit Fenchel- und Dillensaamen gekocht, oder eine Kraftbrühe daraus gemacht wird, insonderheit denen Schwind- und Lungensüchtigen sehr verträglich. Die gemeinste Art, sie zuzurichten, ist, daß sie bloß aus Salzwasser gekocht, trocken in eine Schüssel gelegt, mit Petersilienblätter bestreuet, und also aufgetragen werden. Daß aber die Krebse nicht wässerig, sondern schmackhafter werden, soll man sie sauber im Wasser auswaschen, in eine Pfanne thun, eine gute Handvoll Salz dazu werfen, und solche, damit sie nicht ausreissen können, zudecken; wenn man sie also über ein kleines Feuer setzet, so werden sie das Wasser und die in ihnen befindliche Feuchtigkeit von sich auslassen, darinnen sie hernach, mit Zuthun anderer Nothwendigkeiten in einem grössern Feuer können gesotten werden. Dergleichen mit Salz ohne Wasser, und also trocken abgesottene Krebse, sind weit gesünder, als die auf gemeine Weise zubereiteten. Sie können auch in Bier, mit Butter und Kümmel, oder ausgebrochen mit einer Rahmsosse, oder mit Butter und Citronen gekocht, oder, absonderlich die grossen, wie vorgedacht, aus ihrem eigenen Wasser mit etwas Spanischem Wein gekocht, und halb abgesotten, ausgeschälet, fein gespickt, und an einem Spießlein gebraten werden. Einige pflegen sie auch roh, der Länge nach zerschnitten, mit einer Tunke von Weinessig, Pfeffer, Salz, Baumöl und klein geschnittenem Petersilienkraut zu speisen; wie dann auch die Krebseyer rohe weit delicater und wohlgeschmackter sind, als gekocht. Die Krebse haben auch in der Arzney einen herrlichen Nutzen. Man machet davon die bekannte Krebsbutter, oder auch eine eigene Salbe, welche äusserlich für allerley Brandschäden, ingleichen für umsichfressende Wunden, und auf die Schläfe gestrichen, für wütendes Hauptweh, innerlich aber für alles von Fallen, Verwundungen, oder von dem sogenannten Wehthun oder Verbrechen, geronnene Geblüte trefliche Dienste thut. Die rechten Krebsaugen, damit sie sehen, gepülvert, und dessen ein Quentlein oder zwey Scrupel in warmen Wein oder Bier eingenommen, purgieren überaus gelinde. Sechs oder acht lebendige Krebse mit drey oder vier Händenvoll Hauswurzen in einem Mörser wohl durcheinander gestossen, und mit dem davon gedruckten Saft die Zunge, auf das

beste

beste als man kann, gerieben und gewaschen, auch ein wenig davon getrunken, vertreibet die Bräune. Lebendige Krebse zerstossen, und einen Ueberschlag davon gemacht, heilen die geschwollenen und entzündeten Brüste der Weiber. Das Wasser, darinnen Krebse gekocht sind, laxiret den Leib, befördert den Urin, und ist denen gesund, die ein Lungengeschwär haben. Krebse, so im Julio und Augusto gefangen worden, lebendig in einem unverglasirten Topf, welcher wohl verlutirt oder verkleibt seyn muß, zu Asche gebrannt, von dem Pulver ein halb Loth schwer mit Theriac vermenget, und in laulichtem Scabiosenwasser etliche Tage nacheinander getrunken, ist gut wider den wütenden Hundsbiß. Von dem Nutzen und Gebrauch der **Krebsaugen** ist gleich unten ein mehrers unter diesem Wort zu finden.

Krebs, bedeutet auch einen gewissen Schaden, der sich nicht nur bey den Menschen, und zwar bey dem weiblichen Geschlechte meist an den Brüsten, bey den Männern aber auf den Schultern äussert, sondern auch dem Vieh, und vornemlich dem Pferde Haut und Fleisch mit hinweg frißt, und das letztere um den Ort, wo er sitzt, blau und dunkelfärbig macht. Er zeiget sich anfangs in einer harten Geschwulst, die überall mit aufgelauffenen Adern durchzogen, die mit der Zeit ausbrechen, welches, so lange es nicht geschiehet, der heimliche, wenn die Geschwulst aber aufbricht, der eiternde **Krebs** genennet wird. Er entstehet von schwarzem, dicken, bösen Geblüte. Denselben zu vertreiben, ist vor die Menschen kein sicherers Mittel, als das Schneiden und Brennen; vor die Pferde aber soll man wohlgedörrten Hanfsaamen klein pulverisiren, und zweymal des Tages, bis das Pferd gesund wird, auf den Schaden streuen, dieser aber muß inzwischen ganz trocken gehalten, und vor aller Feuchtigkeit bewahret werden. Oder, man nehme Hüttenrauch, Grünspan, Vitriol, Flöhekraut, weisse und schwarze Nießwurz gepülvert, und thue es alle Tage auf den Schaden, bis der Krebs stirbt, und das faule Fleisch verzehret wird, darnach nehme man eine Salbe, damit man andere Wunden und Schäden der Pferde heilet: Dergleichen sind insonderheit folgende beyde: Recipe ein Viertelpfund Hirschunschlitt, eben so viel Rindernmark und Hünerschmalz; ein Pfund Terpentin, und anderthalb Pfund Baumöl untereinander gesotten, und kalt werden lassen; Oder: nimm Tannenpech, Wachs und Schäfenunschlitt, jedes ein halb Pfund, und vier Loth Honig, das alles siede in einem verglasirten Topfe, und salbe den Schaden damit.

Krebs, ist auch eine Baumkrankheit, die auch sonsten der Fresser genennet wird, s. Baumschaden.

Krebsaugen, werden diejenige runde Steine genennet, die sich nur zu gewissen Zeiten, nemlich in der Mause, inwendig oben am Kopfe, oder vielmehr am Magen des Krebses befinden. Diese Krebsaugen, von welchen die blaulichten, so von lebendigen Krebsen kommen, vor besser, als die weissen, welche man den gesottenen Krebsen ausnimmt, gehalten werden, haben eine versüssende Kraft, dämpfen in dem menschlichen Leibe alle unnatürliche Säure, und werden dahero als eines der allergemeinsten Hausmittel wider den Sod, Colic, Steinschmerzen, Seitenstechen, hitzige und abwechselnde Fieber, mit oder ohne Zusatz anderer Dinge

Dinge täglich gebraucht. Wenn jemanden ein Stäublein, oder was es sonst kleines sey, ins Auge gefallen, soll man ein ganz kleines Krebsäuglein in das Auge zwischen die Augenlieder hinein thun, also, daß es darinnen hafte, und der hohle eingedruckte Theil davon den Augapfel berühre; darnach soll man mit seinem Finger auswendig unten oder oben an die Augenlieder des zugeschlossenen Auges greiffen, sonderlich an dem Ort, wo es wehe thut, und um dasselbe mit dem Finger sachte herum fahren, so wird der Krebsstein dasjenige, was im Auge gesteckt ist, mit sich heraus nehmen. Pulverisirte Krebsaugen in frische Wunden gestreuet, stillen das Bluten derselben. Krebsaugen mit Limoniensaft, oder destillirten Essig solvirt, vertreiben das Lenden- und Nierenwehe, und führen den Sand und Gries ab. Wer gefallen ist, und geronnen Blut bey sich hat, der nehme Krebsaugen, lindene Kohlen und Körbelkraut, gepülvert und untereinander gemischt, eines halben Lothes schwer in einem Trunk warmen Essig auf einmal ein, und schwitze darauf. Wenn gepülverte Krebsaugen mit Essig und Salzwasser vermischet werden, so wird gleichsam eine weisse Milch daraus, welche, alte Schäden damit bestrichen, dieselben heilen wird. Wer ganze Krebsaugen ausserhalb denen Apothecken, und von nicht gar gewissenhaften Materialisten kauft, muß sich wohl in acht nehmen, daß er nicht betrogen werde, denn es finden sich böse Leute, welche dergleichen aus weisser Erden, oder klar gestossenen Tobackspfeiffen, so vollkommen nachmachen können, daß sie von den rechten und ächten nicht zu unterscheiden, ohne wenn ein Spiritus acidus darauf gegossen wird, welcher bey denen ächten ein Zischen oder Gähren erreget, dergleichen man aber bey denen nachgekünstelten nicht verspühren kann.

Krebsbutter, ist zweyerley. Eine, so zu den Speisen gebraucht, und also zubereitet wird: Man putzet die Schaalen von denen ausgebrochenen Krebsen sauber, damit nichts nasses darinnen bleibe, so sonst von den Krebsen weggeworfen werden, stösset sie hernach im Mörsel, und leget ein ziemlich Stück ungesalzene Butter dazu, stösset dieses alles ferner durcheinander, nimmt es mit einem Rahmlöffel heraus, und thut es in eine Casserole oder Tiegel, setzet es aufs Kohlfeuer, und lässet es rösten. Wenn es nun satt geröstet hat, so schüttet man es in ein Haartuch, oder nur in eine Servielte, und zwinget es durch, so ist die Krebsbutter fertig. Oder: man nimmt ein halb Schock mehr oder weniger lebendige Krebse, hacket ihnen vorne die Köpfe ab, daß die Galle heraus kömmt, stösset sie alsdenn mit Butter im Mörsel ab, und röstet sie wie die vorige, zwinget sie auch hernachmals durch, so ists geschehen. Die andere **Krebsbutter**, die auch **Krebssalbe** heißt, wird zur Arzney gebraucht, und also bereitet: Man reisset 2 Schock lebendigen Krebsen den Magen und Mastdarm aus, und stösset das übrige zu einem Mus. Ferner nimmt man der Schaale von frischer Hollunderwurzel sechs Händevoll, der Schaale von Kellerhalswurzel vier Händevoll, stösset sie gleichfalls zu Mus, zerlässet sodenn frische ungesalzene Butter fünf Pfund in einem saubern Geschirr und an einem gelinden Feuer, thut die zerstossene Krebse und Wurzelschaalen darein, läßt es eine halbe Stunde wohl miteinander sieden, presset es folgends durch ein leinenes Tuch wohl aus,

aus, und thut zu dem ausgepreßten Pimpinellenwurzel, Bocksblut, wohlzerriebene Regenwürmer, weissen Hundskoth, jedes acht Loth, der grossen Nesselwurz vier Loth, und Bibergeil ein Loth, alles wohl zerstossen; nach diesem muß es zusammen wohl gekocht, fleissig umgerühret, und unter dem Sieden zehen Loth Wallrath, und von gepülvertem Bolo armeniaco so viel, daß sich die Materie färbe, darunter geschüttet, und wenn es kalt worden, in einem erdenen Geschirre verwahret werden. Diese Butter zertheilet das geronnene Geblüte, und heilet alle inwendige von Stossen, Fallen und Verbrechen herrührende Verletzungen. Die Dosis bestehet in einem Quintlein, in warmen Essig oder Bier eingenommen, und muß das Einnehmen, wenn es nöthig, über zwey Stunden zum andern und drittenmal wiederholet werden.

Krebssalbe, ist zweyerley. Eine wird nur äusserlich als eine Brandsalbe gebraucht, und also gemacht: Man nimmt 2 oder 3 Pfund frische lebendige Bachkrebse, zerstösset solche in einem Mörsel, und drucket das Wasser, so sie geben, durch ein Tuch aus, so hat man einen Krebssaft. Zu fünfzehen Lothen dieses Saftes nimmt man drey Pfund reines Jungfernhonig, drey Viertelpfund Hauswurz oder Hauslauch, und neun Unzen des besten Rosenessigs, lässet es in einem reinen Gefässe kochen, und wenn es siedet, so mischet man daran anderthalb Unzen von dem Phlegmate Vitrioli, (das ist, von der wässerigen Materie, so in rectificatione spiritus Vittrioli abgezogen wird) verschäumet es unterdessen immerzu, und kochet es so lange, bis es keinen Schaum mehr von sich giebt, und es etwas dünner ist, als Honig pflegt zu seyn, so ist die Krebs- oder Brandlöschungs-Salbe fertig. Die andere Art wird innerlich gebraucht, davon siehe Krebsbutter.

Krebssuppe, wird also gemacht: Nimm Krebse, so viel du willt, siede solche im Wasser, mit Salz und ein wenig Pfeffer; wann sie nun gesotten sind, so thue das Bittere vornen in der Nasen davon, das andere stosse miteinander sammt ein wenig Butter klein, bähe eine Schnitten weiß Brod, und thue dasselbige sammt dem gestossenen in ein Häfelein, giesse ein wenig mehr als eine halbe Maaß Fleischbrühe daran, und laß es sieden, hernach treibe es durch einen Seiher, würze es mit Muscatenblüth, und laß es wieder aufsieden, alsdann thue Butter darein, und richte es über gebähet weiß Brod an: Soll es aber noch besser seyn, so kanst du im Anrichten Eyerdottern darein thun.

Kreen, s. Meerrettich.

Kresse, ist ein Kraut, davon es dreyerley Sorten giebt. 1) Die Gartenkresse. Diese ist die gemeinste, und wird alsobald bey angehendem Frühling auf ein Mistbett oder ins Land gesäet, kann die Kälte wohl vertragen, und ist fast der erste Salat, den man haben kann, dienet wohl unter den jungen Salat zu mengen, und man kann hernach solchen unterschiedenemal zu säen continuiren, damit man allezeit Vorrath habe. Etliche machen ins Land allerhand Figuren, werfen den Saamen dahinein, welcher häuffig auflauft, und ein artig Ansehen giebet. Wer im Winter Kresse haben will, nehme ein Gefäß voll Erde, säe sie darauf, und begiesse es wohl, wenn die Sonne scheinet, stelle er es an die freye Luft, damit die Kresse fein grün werde. Oder er mache um

Weyh-

Weyhnachten ein Mistbett in die Erde, säe den Saamen darein, und decke es wohl zu, oder belege es mit Fenstern, so wird er allezeit frischen Salat haben können. Das Kraut ist nicht so hitzig, als der Saame, reiniget das Geblüte, und dienet sehr wohl wider den Scharbock, dahero man zu Verhütung desselben in Holland zur Frühlingszeit, dieses mit frischer Butter und Brod isset; eröfnet auch die verstopfte Leber und andere Gänge. Der Saamen gestossen und ein halb Quintlein in Wegerichwasser eingenommen, tödtet die Bauchwürmer. Ein Quintlein gepülverten Kreßsaamen in Wein getrunken und darauf geschwitzt, curiret denjenigen, deme durch einen Fall ꝛc. das Geblüte im Leibe geronnen; wer von einem Schlagfluß Mangel an der Sprache leidet, der soll oft Kressensaamen im Munde käuen. Man pflegt dahero solchen zu verzuckern, und können so wohl alte als junge zu Abtreibung der Würmer, Eröfnung der verstopften Krösadern, Verhütung der Schlagflüsse, Reinigung des Geblüts und Abführung des Schleimes und Sandes aus denen Nieren, sich dessen nützlich gebrauchen. Das destillirte Kressenwasser hat gleiche Wirkung mit dem Saamen, und vertreibet, so man etliche Loth davon trinket, das Blutspeyen, reiniget und heilet so wohl als der frisch aus dem Kraute gepreßte Saft, allerley unreine und um sich fressende Schäden. 2) Die Winter- oder Brunnenkresse. Diese wächset bey allen frischen Brunnquellen und Wasseradern, hat dicke hohle Stengel, länglich rund zerschnittene Blätter, so braungrüner Farbe sind, und kleine weisse Blümlein, auf welche die Schötlein mit gar kleinen Goldfarbenen Saamen folgen. Das Kraut kan entweder als ein Salat, oder zerrieben mit etwas Zucker und Essig (oder an dessen statt mit Wein) als eine Tunke, oder nur roh des Morgens auf einer Butterschnitte genossen werden. Wer sich ihrer also bedienen will, mag sie im ersten Frühling sammlen lassen, weil sie zu solcher Zeit nicht nur am zärtesten, sondern auch von dem Laich der Frösche und anderes Ungeziefers noch nicht verunreiniget worden. Es ist ein sehr gesundes Kraut, welches die Eigenschaft hat, das Scharbockische Geblüte zu reinigen, zu versüssen und zu verdünnen, alle innerliche Verstopfungen zu eröfnen, den Harn, Gries und Stein zu treiben, und die Würmer zu tödten, doch sollen es schwangere Weiber mit Behutsamkeit gebrauchen. Wer vom Feuer gebrannt ist, der nehme Brunnkresse, Zwiebeln und frische Epheublätter, zerhacke alles untereinander, röste es in frischer ungesalzener Butter oder Leinöl, drucke die Butter oder das Oel durch ein Tuch, und schmiere den gebrannten Ort, so wird der Brand gleich ausgezogen werden und heilen. 3) Die Bitterkresse. Diese wird nur einmal im Frühling in ein gut Erdreich gesäet, hernach bleibet sie Sommer und Winter stehen, theilet sich immermehr aus und vermehret sich von selbsten. Wenn die Blätter abgeschnitten werden, wachsen sie allezeit von neuem wieder aus. Sie wird auch, bevorab zur Winterzeit als ein Salat gebraucht. Der Saame davon bleibet 2 Jahr gut, aber länger nicht.

Krippe, ist eine lange hölzerne Rinne, worinnen den Pferden der Haber und Heckerling vorgeschüttet wird. In einem wohlbeschaffenen Pferdestalle, sollen die Krippen denen Pferden zum höchsten bis an die Brust gehen. Gemeiniglich setzet man die Höhe der

Krippe von der Erde bis an den Boden derselben auf 4 Schuh, die Breite auf 18 Zoll, und die Tiefe in der Höhlung auf 15 Zoll. Doch ist dabey rathsam, daß die Krippe an einem Ort um etliche Zoll höher, am andern aber etwas niedriger, und also abhangend gemachet werde, damit nicht nur jede Pferde nach ihrer Höhe ihre Bequemlichkeit dabey haben mögen; sondern auch diese, um so viel besser mit reinem Wasser ausgespület und gesäubert werden könne. Zu welchem Ende nöthig ist, daß die Krippe an dem niedrigsten Ende einen Auslauf und Ablaß habe. Denen Krippenbeissern werden die Krippen mit eisernem Bleche beschlagen.

Kröte, ist ein scheußliches Ungezieser, welches mit dem Frosch viele Aehnlichkeit hat, und dermassen giftig ist, daß es denen, welche aus Unachtsamkeit die mit seinem Geiffer bespritzte und unabgewaschene Kräuter geniessen, den Tod bringen kan; spritzt sie aber diese Feuchtigkeit auf der Menschen Haut, so verursachet sie eine Geschwulst. Einige wollen noch in Zweifel ziehen, ob die Kröte an sich selbst giftig seye, weil sie doch in gewissen Fällen als ein Antidoton oder Gegengift gebraucht wird. So wird sie z. E. den Gänsen in das Sauffen gethan, wenn sie etwas giftiges gefressen, und in Contagionen auf die Pestbeulen gelegt, daß sie den Gift ausziehen soll. Dieser Kröten giebt es dreyerley Arten. Die **Erdkröte** ist grau mit schwarzen Buckeln, wie krätzig, hat einen dicken Leib, und kan darum alleine kriechen, hält sich in Gärten, Ställen und Kellern auf. Sie wird von einigen auch eine **Uncke**, ingleichen **Hausuncke** genennet. Die **Wasserkröte**, lebt im Wasser, ist dunkelfalb auf dem Rücken, und bleich an dem Bauch, ihre Stimme ist fast wie der gackenden Hennen. Die **Feuerkröte**, ist dunkelbraun oder Rußfarb auf dem Rücken, bleichgelb auf dem Bauche, mit allerhand meist rothen Flecken eingesprenget, lebt auch im Wasser, und ihr Geschrey ist, als ob auf einem Horn geblasen würde. Ihr Gebrauch in der Medicin ist nicht unbekannt. Wenn eine Feuerkröte zur heissen Sommerszeit an der Sonne gedörret worden, und auf Pestbeulen, Schlangen und anderer giftigen Thiere Bisse geleget wird, ziehet sie allen Gift an sich und heilet den Schaden. Einige werden mit einem hölzernen Stäblein durchspiesset, oder auch nur mit einem Bindfaden am Hinterfuß aufgehänget, und zwar an einem lüftigen Ort, da sie vollkommen austrocknen können. Wenn sie nun also zubereitet worden, und man nimmt eine nur in die Hand, leget sie unter die Achsel oder hinter ein Ohr, oder hänget sie an den Hals, so stillet es starkes Blutspeyen und Nasenbluten. Auf das Haupt gebunden dienen sie in Raserey, Hirnentzündungen und Fleckfiebern. Gepülvert vertreiben sie die Wassersucht und Kröpfe. Wenn sie auf den Nabel geleget werden, halten sie die zu stark fliessende Monatzeit an, und ziehen aus den venerischen Beulen allen Gift. Werden sie zu Pulver gestossen, und in weissem Wein von einem Scrupel bis zu einem halben Drachma eingenommen, so vertreibet solches, wie schon gedacht, die Wassersucht. Wenn sich Kröten in den Viehställen befinden, welche den Kühen die Milch aussaugen, daß die Euter schwellen, und sie hernach beym Melken an statt der Milch Blut geben, darf man nur einen Scherben mit Wagenschmiere in den Stall setzen. Diesen Geruch können sie nicht

vertra-

vertragen, und fliehen dafür. Denen also ausgesogenen Kühen aber darf man nur die Euter mit Butter schmieren, so vergeht es ihnen wieder. Wie sonsten Kröten abzutreiben, davon s. a. Schlangen.

Kropf bey Pferden, s. Drüsen.

Kuh, heißt unter dem Rindvieh das Weiblein; ein bekanntes grosses vierfüssiges und gehörntes Thier, welches zur Zucht und um der Milchnutzungen willen in einer Hauswirthschaft gehalten wird. Eine Kuh kan nicht eher eine Kuh genennet werden, bis sie zugekommen und einmal gekalbet hat, vorhero aber heisset sie eine Ferse oder **Schelbe**; **Melkkuh**, wird eine Kuh, so täglich gemolken wird, zum Unterschied einer **treuge stehenden Kuh** genennet, welche diesen Nahmen aus zweyerley Ursachen führen kan: Denn entweder höret eine solche Kuh auf, ihre Milch zu geben, weil sie trächtig ist, und ihre Kalbezeit herannahet; oder aber, weil die Viehmagd oder eine Hausmutter, in Meynung die Kuh sey trächtig, weil sie wenig Milch gegeben, sie mit Fleiß weiter nicht melken, sondern verseigen lassen, ohngeachtet sie nicht zugekommen, sondern gälte geblieben. Bey dem Einkauf der fremden Kühe, hat ein Landmann theils auf die Güte theils auf das Alter derselbigen zu sehen. Dieses, das Alter, kan er bey denenselben also erkennen: Innerhalb zehen Monden stossen sie die vordern Zähne ab, darnach in sechs Monden die nähesten darbey, am Ende des dritten Jahrs stossen sie alle miteinander; wenn sie im Stillstande sind, so sind die Zähne gleich weiß und lang; wenn sie aber beginnen zu alten, so werden ihnen die Zähne kurz, ungleich und schwarz. Etliche wollen die Jahre aus den Ringen und Absätzen an den Hörnern abnehmen. Denn so oft sie kalben, sollen sie ein neues Ringlein um das Horn bekommen; wo man nun selbige abzehlete, hätte man die Anzahl der Kälber, und so man vor das glatte Horn bis auf den ersten Ring zwey, dritthalb oder drey Jahr dazu rechnete, würde man solchergestalt ihr Alter leichtlich zusammen bringen. Weil einige Kühe spat, einige frühe kälbern, auch bekannt, daß manche etliche Ringlein theils auslassen, theils aber nicht ordentlich treiben, als ist leicht daraus abzumerken, daß man ihr Alter nicht eben so gar gewiß, sondern nur beyläuftig hieraus wissen könne. Was die Güte anbetrift, so werden sich zwar wohl die meisten Haushalter befleissigen, gut Vieh aufzuziehen, aber auf den Markt werden sie dergleichen selten bringen, es treibe sie denn die äusserste Noth darzu. Es soll dahero ein Hausvater mit Bedacht, und nicht so bald einem, der ihm vorkommt, abkauffen, denn an Zuchtvieh kommt wenig zu Markte, oder wird sonst feil, wenn es nicht einen Mangel an sich hat. Er soll dahero die, so er nicht kennet, fragen, wo sie zu Hause; auch so viel möglich die Ursachen, warum die Abschaffung geschiehet, zu erforschen, sich angelegen seyn lassen. Von bekannten Leuten kauffen, ist auch darum besser, daß man sich im Fall ereignenden Mangels desto füglicher zu erhohlen wisse. Die besten Kühe sind sonsten insgemein die, so von edler guter Art, grossen Bäuchen, wohlgewachsenen Gliedern, und gestrutzten Euter oder gutem Milchzeug sind, und denen es darneben an Lust zum Essen, Freude zum Springen, auch an guter und gesunder innerlicher und äusserlicher Leibesbeschaffenheit nicht ermangelt. Absonderlich muß man im Kauffen

zusehen, ob sie an den Eutern alle Striche richtig haben; denn es ist bekannt, daß etliche nur mit zweyen, etliche mit dreyen Strichen Milch geben, da es doch mit allen vieren sollte seyn; dahero ist rathsam, daß man sie nicht eher kauffe, als bis man sie entweder Morgens, Mittags und Abends melken sehen, oder es selbst zwey oder dreymal probiret hat; zumal da betrügliche Verkäuffer die Kühe ein- oder mehrmal nicht ausmelken lassen, damit sie seine grosse Euter mit auf den Markt bringen, welche sie denn theurer verkauffen helfen sollen. Wenn eine Kuh über zwölf Jahr alt ist, so taugt sie nicht viel mehr, als zum Mästen und Schlachten, denn ob man auch welche findet, die von starker Natur, und bis in das sechszehende Jahr fruchtbar und melke sind, so ist doch davon keine Regel zu machen. Man hat auch auf die Zeit, da die Kühe zukommen, sonderlich darum acht zu haben, damit die Kalbezeit hernach also falle, damit die, wegen der Fütterung sonst geringe Milch desto reichlicher zu erlangen: Denn die Kühe nach der Zeit, wenn sie wieder zukommen, allmählich an der Milch abnehmen. Wenn nun die Kühe um Weyhnachten kalben, so wäre die beste Milchzeit an dergleichen Kühen bis auf Pfingsten; weil aber vor Pfingsten kaum das Futter, so zu guter Milch dienet, hervor kommt, so ist rathsamer, daß die Kühe erst nach Fastnachten, etwan um das Mittel des Merzmonats kalben, und also damit besser in die Futterzeit einrücken; welchergestalt auch die Milchzeit so lange währet, als man Weide und grün Futter zu geben, oder auch nur unterzumengen hat. Die Tragezeit der Kühe belauffet sich entweder auf neun oder zehen Monat, und die Bauren rechnen durchgehends vierzig Wochen dafür. So lange eine Kuh mit dem Kalbe gehet, soll man fleissig lassen Achtung geben, damit sie weder durch das Springen über- oder in die weiten und tiefen Gräben, noch durch das wilde Anlauffen wider die Hecken und Stauden, etwas am Leibe verrenken, zerfallen, zerstossen, sich mit einem Dornstich verletzen, oder in andere Wege beschädigen könne. Denen kalbenden Kühen muß auch die Siede ein wenig besser gemenget, und eingeweichte Oelkuchen aufs gebrühete Futter gegossen; wie auch das Trinken mit kleinen Trebern, Rübenkraut und Grummet angemachet werden, damit sie gleichwohl vor dem andern Vieh einen Vortheil haben, welchen sie hernachmals sowohl mit mehrerer Milch als auch mit einem schönen Kalbe reichlich bezahlen werden. Die Zeit über, da sie trocken oder treuge stehen, ist es gut, wenn man ihnen Lein- und Hanfsaamen gesotten auf ihre Siede geben kan, damit sie innerlich gereiniget werden. Wenn ihnen von der erstockten Milch die Euter sehr groß und voll werden, da es denn leichtlich zu einer Verschwellung hinaus schlagen kan, so muß man sie, wo man es siehet und merket, rein ausmelken; die Milch kan man ausbuttern, weil die Butter davon gar heilsam ist, und zu Salben verbrauchet wird, die abgelassene Milch aber giebt vor die Hüner ein angenehmes Getränke. Damit die Kühe nicht verwerfen, soll man ihnen alsobald, wenn sie zugekommen, Quittenkern, Fenchel und Feldkümmelsaamen, welche in einem kleinen Topf Wassers mit drey Löffelvoll Honig, und einer zerstossenen Eyerschale, aus welcher zuvor ein Hünlein ausgekrochen ist, vermischet worden, drey Morgen hintereinander eingeben. Trüge aber eine Kuh

gar

gar über die Zeit, so koche man Zwiebelschalen, einen guten Theil Poley und ganzen Safran, zusammen in Bier ab, und gebe es ihr zwey oder dreymal ein, so muß das Kalb von ihr gehen, es sey nun todt oder lebendig; doch muß dieses Mittel nicht vor der Zeit, da etwan die Kuh ordentlicher Weise noch trächtig wäre, gebrauchet, und dadurch das Kalb muthwillig in Gefahr gesetzet werden. Wenn einer Kuh, wie öfters geschiehet, das Kalben sauer ankommt, muß man ihr sechs oder sieben Zwiebeln so tief in den Hals hinein schieben oder stossen, daß sie solche verschlucken muß, so wird es ihr das Kalb befördern. Will es aber mit der Astergeburt nicht fort, so koche man nur vor einen Groschen oder sechs Pfennige Lein mit Wasser, und gebe es ihr zu trinken, oder zerschneide zwey Häringsschwänze fein klein, stecke selbige ihr in den Hals, oder siede Beyfuß ab, und giesse es ihr in den Hals hinter, daß sie es hinunter lassen muß, so wirds bald fortgehen. Wenn nun die Kuh gekalbet hat, geben ihr etliche eine Handvoll Salz, und darnach über eine kleine Weile ein wenig Siede oder Hächsel, und mengen darunter fein dicke Stücken von zerbrochenen Leinkuchen, als wovon sie sehr gestärket werden, und mischen dennoch ziemlich viel Schrot mit an. In eben dergleichen Siede streuen sie auch zwey oder drey Stengel Wermuth, und gebens ihr zu trinken; hernach melken sie die Kuh alsobald aus, ehe noch das Kalb an das Euter geleget wird, werfen Salz und Kleyen darein, giessen warm Wasser dazu, legen auch zerriebene Leinkuchen darein, und lassen es also dieselbe sauffen. Die ersten drey Tage geben sie ihr nicht viel Siede auf einmal, sondern wenig und desto öfter, damit sie sich nicht überfressen könne, und eben so lang bekömmt sie auch kein kaltes Wasser. Wenn eine Kuh nicht kalben kan, so nimm ein gut Theil Natterkraut, sammt der Wurzel, mache es dürr, und stoß es zu Pulver, rühre es in Eyerklar, und giebs der Kuh mit Salz zu lecken. Oder, nimm den Saft von der Wurzel Pfaffenpint, und damit bestrichen; oder Steinbrech gesotten und eingegeben. Will sich eine Kuh nicht belauffen lassen, so nimm ein wenig Hasensprung, und gieb es ihr auf ein wenig Brodt.

Was die Fütterung der Kühe anbelangt, so ist bekannt, daß, wenn es warm wird und zu grünen beginnet, dieselben das dürre Futter nicht mehr gerne fressen, weil sie das Grüne riechen, und sich darnach sehnen, und weil sie denn zu solcher Zeit lieber Hunger leiden, als an dem dürren Futter sich satt fressen, so muß man anfänglich nur so viel junge Nesseln oder Feldgras zusammen bringen und sammlen lassen, daß unter die Siede etwas gemenget werden könne, bis es gute Weide giebet, und denenselben das junge fette Gras, ingleichen die Weitzenschrepse oder Dinkel, das Wickfutter, auch grün Kraut, Möhren und Rüben, welche die Milch treflich mehren und verbessern, zu merklicher Beförderung des Hausnutzens, vorgegeben werden kan. Wenn die Weide vergangen, und das grüne Futter schier alle worden, so nimmt man das dürre Futter, als Heu, Grummet und allerley Stroh zur Hand, machet ihnen Siede und Häckerling mit allerhand Spreuen gemenget, an, und füttert die Melkkühe damit den Winter über folgender Gestalt, als des Morgens wird ihnen solche gemengte Siede zweymal nacheinander eingeschüttet, hernach leget man ihnen Heu vor, oder in Mangel dessen, die Wirr-

bunde oder Wurmgebünde von Weitzen, Rocken, und Gerstenstroh, und werden geträncket. Von Haberstroh, wie einige wollen, soll man denen Melkkühen keine Wirrbunde vorlegen, weil sie davon versiegen, und nicht viel Milch geben sollen. Dem schnurstraks zu entgegen, wird an vielen Orten das Haberstroh vor die Kühe verfüttert, hingegen das Gerstenstroh denen Schaafen, welche es besonders gerne fressen, oder denen Ackerpferden gegeben; oder auch in Ermanglung derselben zum Unterstreuen gebrauchet. Zu Mittag giebet man ihnen wieder einmal der gemengten Siede, und leget ihnen Heu und Stroh darnach ein, und läßt sie aus dem Stall zur Tränke gehen. Abends schüttet man ihnen wiederum zweymal der gemengten Siede, giebt ihnen alsdenn Heu oder Stroh, oder wie vorgedacht, Wirrbunde. Zur Siede wird gemeiniglich vor die Kühe Weitzen- oder auch Rockenstroh geschnitten. Wenn die Tage kurz sind, giebet man ihnen zu Mittage keine Siede, sondern leget ihnen im Stalle nur Wirrbunde vor, und im harten Winter, etwa um Weyhnachten, das Erbsstroh; wenn aber der Tag zunimmt, so wird ihnen das Siedefutter zu Mittag eben auch, wie zu Morgens und Abends gegeben, und auch Heu und Stroh vorgeleget; etliche streuen klein Salz in die Krippe oder Kuhtröge; etliche legen ihnen Steinsalz zu lecken vor, oder geben es ihnen ins Gespüle, und lassen sie davon trinken. Das geringste Futter soll man allezeit allem Rindvieh voran, und das Heu oder Wurmgebünde hernach geben, denn sonsten würden sie die Siede nicht mehr fressen. Wenn die Kühe auf den Frühling wieder zu Felde gehen, sonderlich wenn die Weide noch so gar jung und klein, soll man ihnen vorhero alle Morgen ein gutes Futter, und weil sie gerne zu solcher Zeit Gift im Grase zu bekommen pflegen, zugleich auch ein wenig Salz oder Theriac auf einer Schnitten Brodt geben, als welches ihnen hierzu sehr gesund ist. Sonsten soll eine gute Wirthinn, so viel möglich, selber bey dem Füttern und Melken seyn, damit sie sehe, ob auch die Kühe das Ihrige richtig bekommen, und von denen Mägden reine ausgemolken werden. Denn manche schläft unter der Kuh ein, milket dieselbe nicht zur Helfte aus, davon sie denn versieget, folglich auch die Milch immerzu abnimmt. Man hält aber diesen Unterschied im Melken, daß man nemlich ohngefähr von Ostern oder vom Georgen-Tag anfängt und bis in den September an Crucis des Tages dreymal, als Morgens, Mittags und Abends milket; von dar aber bis wieder Ostern, al; als in den kurzen Tagen, zweymals nemlich nur des Morgends und Abends. Die Viehmägde sollen endlich ihre Melkkühe fein rein und sauber halten, und zuweilen den an ihnen befindlichen Unflat abkratzen; ihre Krippen oder Tröge alltäglich ausputzen, die Stallung fleissig ausmisten, und ihnen alltäglich eine frische reine Streu machen, welches alles denen Kühen sehr vorträglich ist. Wenn eine Kuh die Milch nicht mehr geben will, so gieb ihr Schwefel zwischen zwey Schnitten Brodt ein. Ist ihr die Milch benommen, so gieb ihr die ein, die ihre gewesen ist, so kommt sie wieder. Willt du den Kühen die Milch vermehren, so nimm das Kraut der weissen oder schwarzen Hirschwurzel, mache es zu Pulver, vermische das mit Salz, und giebs den Kühen und Schaafen zu lecken; andere aber vermischens unter Butter; man mag es brau-

chen

chen wie man will, soll zur Milch gut seyn.

Wenn man eine Kuh zur Mästung ausstellen will, so darf man sie nicht melken, weil es sonsten an Talch und Unschlitt abgehet, man muß auch verhüten, daß sie sich nicht ablecken kan, weil solches die Fettigkeit verzehret. Die beste Zeit die Kühe zur Mästung aufzustellen, ist im September, und können sie sodenn mit dürrem Heu, Schrot, Mehltränken, Möhren, Rüben und dergleichen am besten gefüttert, gemästet und sodenn geschlachtet werden.

Was die **Krankheiten** der Kühe anbetrift, so sind selbige unter ihrem gehörigen Nahmen angezeigt und Mittel vorgeschlagen worden. Hier wollen wir nur einige allgemeine Mittel beyfügen. Ein Mittel, dieselbe vor allen bösen Krankheiten zu bewahren, ist zuförderst dieses: Nimm Attichkraut, Schwefel, Schießpulver und Teufelsabbiß, alles klein zerstossen, und wohl durcheinander gepülvert, dem gesunden Vieh täglich, Morgens und Abends, die Zunge wohl damit gerieben, verwahret dasselbe vor allem Gift, daß es nicht leichtlich angestecket wird. Oder, nimm Lungenkraut und Wurzel, Liebstöckel, Meisterwurzel, Wermuth, klein gehackt oder gestossen, mit Salz vermischt, davon Abends und Morgens dem Vieh zu lecken gegeben. Wenn die Küh plötzlich krank werden, so soll man ihnen erstlich das Maul aufbrechen, und darnach einen reinen Lumpen nehmen, und denselben in Eßig, der fein sauer ist, tunken, und den Kühen die Zunge damit gewaschen, so wird man auf der Zunge Blattern finden, die soll man mit einem Scheerlein aufschneiden, und wenn sie aufgeschnitten sind, soll man einer Haselnuß groß Theriac nehmen, und die Zunge damit bestreichen. Oder, nimm Wagenschmier einen Löffelvoll, und schabe darauf ungenutzten Schwefel, bestreiche der Kuh die Zunge damit. Ein geheimes und gewisses Stücklein vor das Viehsterben, welches zwar geringe, aber seiner Güte halber nicht mit Geld zu bezahlen, ist folgendes: Man nehme Schwämme von Lindenbäumen, oder die auf und an den Linden gewachsen, thue dieses in des Viehes Sauffen, und laß davon trinken, es stirbt dir keine Kuh oder ander Vieh nechst göttlicher Hülfe. Und wenn ein Vieh krank wird, oder krank ist, so nimm ein Stücklein von solchem Lindenschwamme, mache es zu Pulver, und gib es dem kranken Vieh im Wasser zu trinken, es hilft und bringts wieder zu recht.

Küchengarten, **Krautgarten**, **Kohlgarten**, kommen in Ansehung der Wartung ziemlich miteinander überein; dahero ihre Anlage und Bestellung wohl kan zusammen genommen werden. Die Küchengärtnerey ist besonders auf dem Lande in einer grossen Haushaltung, sehr nöthig, sintemalen fast kein einziger Tag vergehet, da man nicht Gartengewächse in einer Küche haben muß. Ob nun wohl dergleichen aller Orten zu finden, indem in allen grossen Gärten eigne Gärtner darzu gehalten werden; und ob auch gleich nahe bey grossen volkreichen und galanten Städten bey solcher Bewandniß, wenn nemlich der Cavalier sich einen eignen Gärtner hält, die gant gewisse Vermuthung ist, alle Jahr so viel und noch weit mehr an frühzeitigen Gartenfrüchten in die Stadt zu verkauffen, als der Gärtner zu unterhalten kostet, so daß annoch ein grosser Profit herauskommen, und die Herrschaft ihr Bedürfen umsonst haben müsse; jedannoch können und wollen wir niemand dazu anrathen, sondern

sondern herzlich warnen, sich darauf keinen Staat zu machen. Anerwogen 1) kein Kunstgärtner unter ein hundert Species Thaler gehalten werden kan, 2) schwatzet derselbe sogleich von einem Treibehause mit grossen Glasfenstern, ingleichen von vielen Fenstern zu Mistbeeten, Gläsern, Stülpklocken, tausenderley Arten Indianischen Gewächsen, Tulipanen- und dergleichen raren Zwiebeln, wovon oft ein Stück einen Ducaten, ja LouisD'or kostet. Kurz zu sagen, dergleichen Baue und Gewächse können sehr bald tausend Thaler kosten. Und was sind wohl Treibe- und Orangehäuser einem Privatmanne, welcher etwan zehen oder zwanzig kleine Stämme Fingers oder hoch Armsdicke, und einige Scherben voll Indianische Gewächse hat, nütze? Es ist doch nur Puppenspiel und Kinderpossen, daß darum ein Gärtner gehalten und ein Glashaus geheitzet werden soll. Nur wollen solche Personen grossen Fürsten alles nachmachen, und bauen damit ihren Ruin. 3) Müssen dem Gärtner beständig fünf, zehen ja zwanzig Herrendienste gehalten werden, niemand aber darf fragen, ob auch solches höchstnöthig, und ob nicht der Gärtner das meiste, ausgenommen das Unkraut ausjäten, alleine verrichten könne? 4) Kan der Verwalter und Hofmeister auf dem grossen Viehhofe kaum so viel Mist machen, als der Gärtner durch die Fröhner in den Garten tragen lässet. 5) Muß um einige Körbe voll Gartengewächse, weil jede Sorte durch zehen, zwölf Fröhner geputzt, gelesen und gewaschen, auch in Bund gebunden, nach der Kunst fein zierräthlich in einen eignen Korb rangirt ist, ein Knecht sowol in der Saat, als Erndtezeit, eine Kalesche mit zwey Pferden anspannen und eine eigentlich hierzu angenommene Marktmagd drey Meilen weit mit fahren und diese grüne Waare verkauffen. Wenn nun ein oeconomisch Auge solch künstliches Verfahren beleuchtet, nemlich alle hiebevor aufgeführte Unkosten gewissenhaft gegen die wenigen Groschen, so die Magd der Herrschaft liefert, hält, und in Vergleichung ziehet; so wird sich ergeben, daß Schade und ein merklicher Verlust heraus kommt. Derjenige, der den besten Profit davon hat, ist der Gärtner, welcher ausser seinem guten Tisch, Logis und Lohn, den so vielen fürnehmen Fremden, so den schönen Garten besehen wollen, und anförderst der Herrschaft die besten Fische, Hüner und Haasen gefressen und den besten Wein ausgetruncken, rechte zierlich gebundene Poucquetter praesentiret, und von jedem einen Gulden in seine Tasche steckt, und daß, wenn der Gärtner nach dem Herbste von dem besten, mit schweren Kosten in vier Jahren geschoneten Sparges Vexern anderthalb oder ein Dutzend aushebet, und nebst ein paar jungen Amarellen oder gepfrosten Herzkirschen Stämmen, auch ein paar Rosenstöcke in das Treibehaus auf stark regoolten Boden setzet, anbey ein halb Schock Gurkenkerne leget, dabey aber bis Weyhnacht oder neue Jahr vor viele Thaler Holz verbrennet, und dann dem Junker zum neuen Jahr eine Schüssel voll Sparges und eine Schüssel voll grüne Gurken, auch wohl eine Schüssel voll grüne Zuckerschoten, die gnädige Frau aber einen Porcellainen Teller mit Kirschen und einen Teller voll Rosen, Mayenblumen, Hyacinthen und Narcissen, präsentiret, daß der Herr einen Ducaten und die Dame einen Ducaten nebst vielen Danksagungen dem Gärtner geben muß, welches alles in wenig

Wochen natürlicher Weise im Garten ohne Kosten hätte können in Menge ohne Kunstgärtner genommen werden.

Wir müssen also dieses besondere frühzeitige kostbare Vergnügen Königen und Fürsten, so das Geld nicht achten, überlassen; uns aber als Haushalter auf dem Lande auf nützliche Sachen befleissigen, und nur mehr auf das folgende als auf das vergangene oder gegenwärtige sehen. Immittelst können wir alle dasjenige, was solche grosse Herren geniessen, ebenmässig und oft noch besser, nemlich in Ruhe und Zufriedenheit geniessen, wenn wir nur die gehörige Zeit erwarten, und nicht vor der Zeit mit übermässigen Kosten leckerhaft seyn wollen. Es ist also rathsamer, keinen eigenen Gärtner zu halten, indem das meiste durch das Gesinde kan bestellet werden. Hat man aber je bisweilen einen Gärtner nöthig, so kan man ihn auf einige Tage brauchen, und ihm sein gewöhnliches Taglohn geben, hernach aber wieder wegschicken.

Bey Anlegung eines Küchengartens nun muß ein Landmann wohl überlegen, ob sein Gut nahe an einer grossen Stadt gelegen, da er Gelegenheit hat, allerhand Küchengewächse ums Geld an Mann zu bringen, oder ob er seine Gartenfrüchte vor sich allein behalten muß. Bey jenem Fall thut er wohl, wenn er seinen Garten weitläuftig anleget, weil sich die Gewächse wohl bezahlen, wie unter andern an den Leipziger Kohlgärten zu sehen. Bey diesem aber muß er nicht gar zu viel Unkosten darauf wenden, und seinen Garten nicht grösser anrichten, denn vor die Gewächse, die er in seiner Haushaltung braucht, vonnöthen. Er muß fein richtig aufschreiben, was er alle Jahre an allerhand Früchten aus seinem Garten nimmt, und den gewöhnlichen Preis dazu setzen, was sie wohl gelten, auch alsdenn die Ausgaben, was er dem Gärtner an Lohn, ingleichen den Arbeitsleuten vor Graben, Jäten und andere dergleichen Gartenarbeit u. s. w. wohl bezahlen muß, damit er seinen Ueberschlag machen, und beurtheilen kan, was ihm sein Garten wohl einbringe.

Zu einem Küchengarten muß man guten schwarzen Boden, der ein wenig mit Sand untermengt ist, erwehlen, oder den kalten und schlechten Boden mit gutem Pferd-Schaaf- oder andern Mist zu verbessern suchen. Den neuen Platz muß man vor dem Winter fein tief umgraben, oder so der Ort ungleich wäre, ihn durch rolen zu vergleichen suchen, und allemal die Quecken und Graßwurzeln fleissig ausroden lassen, damit das Land reine werde. Nach diesem werden die Beete, die Gänge und Rabatten nach der Gelegenheit des Orts, und dem Gefallen des Eigenthumsherrn, ordentlich angelegt, und muß man nicht allein den Nutzen, sondern auch das Ansehen, mit dabey in Consideration ziehen. Die grossen Gänge kan man mit Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeen und andern dergleichen einfassen, weil von rechtswegen diese nicht in einen Lust- sondern Küchengarten gehören. Die kleinen Gänge bordiret man mit allerhand nützlichen Kräutern, als Schnittlauch, Raute, Salbey, Thymian und andern dergleichen. Die grossen Bäume taugen nicht in einen Küchengarten, sintemal sie, wenn sie erwachsen, den Gewächsen mehr schädlich als nützlich, besser ists, wenn sie ausserhalb des Gartens stehen, an der Seite, wo der Nordwind hergehet, damit sie die rauhen Winde aufhalten. Die Breite der Gänge kan man nicht determiniren, sondern diese dependiret

ret von der Grösse und Breite des Platzes. Man muß ihn, wie die andern Gärten entweder mit lebendigen Hecken von Hagedornen oder Heinbüchen, oder auf andere Art verwahren, und zwar die Hecke inwendig pflanzen, solche fleissig reinigen, warten, binden und beschneiden, bis sie zur gehörigen Höhe erwachsen, auch Sorge tragen, daß Wasser in der Nähe sey, und das Wasser zum Begiessen zuvorhero in grosse Fässer ausschütten, weil es den Küchengewächsen viel dienlicher, als wenn sie mit kaltem Wasser begossen werden.

An denjenigen Orten nach dem Mittag zu, wo die Sonne am meisten hinfällt, legt man auf verschiedene Arten Mistbeete an, man gräbt sie entweder in die Erde, und tritt den Mist dicht und veste in dieselben, oder man fasset sie nur mit Brettern ein. Man beleget sie hernach mit Glasefenstern, und richtet sie deswegen an, daß man bey Zeiten Radißgen, allerhand Arten Salate, Gurcken, Melonen, Schoten, Erbsen, Erdbeeren und andere dergleichen Küchengewächse darinnen zeitig haben kan. Die Quartiere des Gartens theilet man alle besonders ein, und pflanzet man gerne die Gewächse von einerley Art auf ein a parte Beet oder Quartier. Also hat man an einem Orte die unterschiedenen Arten Salate als den Forellensalat, den sprenklichten, den gelben, den grünen, den weissen, den krausen, den grossen Kopfsalat mit rothen Platten, den braunen u. s. w. An einem andern Orte andere Sorten von Salate, als Portulac, Seleri, Endivien, Kresse u. s. w. Am dritten Orte die Kohlkräuter, als Blumenkohl, Savoyerkohl, Rübenkohl, rother Kochkohl u. s. f. Am Ende des Gartens an die Zäune oder verborgene Oerter bringet man die Kürbse, die Erdäpfel, der Meerrettich u. d. g.

Man kan auch in einem Küchengarten, wie schon oben gedacht, vieles anbringen, und reguliren, so ihm zur Zierde und Parade dienen kan. Also kan man hin und wieder Lusthäusergen von Latten anlegen, und ringsherum Lampertsnüsse oder andere Gewächse dran pflanzen, auch wohl nur Kürbisse dran anlegen, man kan jedes Beet besonders mit artigen Kräutern einfassen, die Rabatten nach gewissen Mathematischen Figuren eintheilen, die grossen und kleinen Gänge sauber und rein halten, und sie mit unterschiedenen bunten Sand auswerfen, auch wohl Wasserkünste anbringen, wiewohl dieselben nicht so zierlich seyn müssen, als in den Lustgärten, die Alleen, Stauden und Kräuter, wie sichs gehöret, unter der Scheere halten, hier und da Blumen mit anbringen, deren Früchte oder Saamen in der Küche oder sonst in der Haushaltung Nutzen schaffen, als z. E. unterschiedene Arten gefüllten buntfärbigen Mohn, einen manierlichen Zaun, oder Hecke darum anlegen, und überall eine gute Proportion, Symmetrie, und die Regeln der Perspective dabey in obacht nehmen.

Vor allen Dingen muß man bey einem Küchengarten auf den Nutzen sehen, man muß kein einzig Plätzgen, und wenn es nur etliche Ellen breit wäre, otiös darinnen liegen lassen, und kein Gewächse darinnen leiden, dessen Kraut, Blume, Frucht, Wurzel oder Saame nicht in der Küche oder sonst in der Haushaltung zum Speisen und Geträncke gebraucht werden könnte. Wenn ein Küchengarten mit einem getreuen fleissigen und geschickten Gärtner versehen, und entweder an so einem Orte, lieget, da man die Küchengewächse theuer

theuer anbringen und los werden kan, oder wo der Eigenthumsherr selbst eine weitläuftige Hofhaltung hat, daß in seiner Küche viel aufgehet, so bringt er alle Unkosten reichlich wieder ein, dahingegen ein Lustgarten mehrentheils nur die Augen contentiret; wiewohl solche an den meisten Orten auf dem Lande zusammen in einen vereiniget. Man kan auch wohl in einen Küchengarten hier und da kleine Franzbäumgen mit anbringen. Wo ein Küchengarten angeleget wird, da müssen nothwendig auch unter dem Gartenhause gute Keller mit gebauet und zurecht gemacht seyn, da man im Winter allerhand Wurzelwerk an Rüben, Möhren, Pastinac Wurzeln und dergleichen einlegen kan. Man muß auch Böden und Cammern aptiren, darinnen man allerhand Gesämig trocken und in gutem Stande aufbehalten kan, und das Saamenkraut erstlich recht zeitig werden lassen, und in trocknem Wetter abnehmen, denn wo es noch feuchte ist, zieht es sich alle in Klumpen, wird schimmlich, und vermodert endlich gar. Wer umständlichere Nachricht hievon haben will, der lese **Joh. Georg Müllers, dreyfachen Gartentenbau von Blumen, Kräutern und Stauden,** Stuttg. 1675. in 12. **Item den Französischen Küchengärtner** 1677 in 12.

Kühstall, Ochsenstall. Solchen recht regelmäßig anzulegen, erfordert einen erfahrnen Wirth, weil deren auf einem wichtigen Gute, allwo bey vier hundert Stück Ochsen und oft zwey Schock Kühe gehalten werden, viel erforderlich und oft mit schweren Kosten zu errichten sind. Als man aber auf so langwierigen weiten Reisen und bey Untersuchung so vieler Aemter und Oeconomien in etlich dreyssig Jahren angemerket, was nützlich und schädlich in dieser Sache gefallen, so ist ganz füglich ein diensames Temperament hierinnen zu treffen. Wir wollen hier zum Muster und Modell nehmen einen Stall, darinnen 60 Stück Ochsen, und 60 Stück Kühe können gestellet werden. Allermassen es weit besser ist, daß eine Parthey Vieh in einem Stalle stehet, als wann viele Ställe nebeneinander stehen, wo wenig Stück darinnen Platz haben, indem sich selbe im Winter nicht erwärmen können. Nächstdem kostet solches mehr Seiten- und Giebelwände auch mehr Dächer. Hauptsächlich aber kan auf einen Boden solchen schmal und kleinen Stalles sehr wenig Heu liegen. In Summa es ist nur Puppenspiel, wann vor jedes halbe Schock Ochsen oder Kühe ein solch schmaler Stall auf zwey Reihen Vieh oft kaum zwölf Ellen breit gebauet wird, sintemalen hierbey keine rechte Behältniß applicirt werden kan, sondern es müssen nur die zwey Seitenwände gerade aufgeführet, und dann zwölf bis vierzehen Elligte Balken darauf geleget werden. Da nun die Last des Heus solche Balken, wo unten gar kein Ständer mit Strembändern stehet, sehr drückt, so darf nur ein rechter Sturm kommen, so werden Lamenten angestimmet, daß also Menschen und Vieh darin nicht sicher seyn.

Ein recht regulmäßiger und auf die allerneueste, daurhafteste und bequemeste Art anzulegender Küh- und Ochsenstall auf zwey Schock oder hundert und zwanzig Stück muß absolut vier und achtzig Ellen lang, fünf und zwanzig Ellen breit und fünf Ellen hoch im Lichten seyn. In diesen werden drey Stallthüren, jede zwey Ellen breit und vierthalb Ellen hoch gemacht. Ferner müssen, damit im Winter, um im Stall sehen zu können, die Thüren nicht aufgemacht werden dürfen, vier Fenster auf derer Thürenseite besorget werden, wo

jedes sich drey Ellen über der Erde anfänget, zwey Ellen lang und eine Elle hoch ist. Es müssen aber die Krippen und Rausen nicht auf beyden Seiten an der Wand angemacht werden, wie bis daher Mode gewesen; denn dadurch gehen die Wände in kurzer Zeit zu Grunde, und hauptsächlich kan, wann das Vieh im Stalle stehet, keine Magd zu einer Krippen oder Rausen kommen, wann gefüttert werden soll, sondern die Magd muß mit dem Futter und Fässern erstlich durch allen Koth und Mist zwischen die Kühe sich durchdringen und das Futter mit Lebensgefahr in die Krippen oder auf die Rause bringen, weil im Winter das Vieh vor Begierde zum Fras, im Sommer aber wegen denen Fliegen mit denen Hörnern so auf die Seite wirft, daß, wie gedacht, gefährlich ist, wann jede Magd ihre zwanzig bis dreyssig Kühe beschicken soll. Ueberdiß so kan niemand mit trocknem Fusse solchen Stall durchgehen und das Vieh besehen, weswegen besser ist, daß auf der Mittagsseite des Stalles die Thüren in der Länge des Stalles alle drey angeleget, und bey dem Eintritt derer Thüren, so lang der Stall ist, ein breiter Gang dritthalb Elle breit gelassen werde, und dann sechs Wege zu zwey Ellen breit mit Ständern, so ins Quadrat zwölf Zoll stark sind, bis eine Elle von jener Seitenwand, dergestalt gemacht werden, daß zwölf Krippen und darüber zwölf Rausen die Queere an diese Ständer vervestiget werden können, so daß also vor jeder Krippe und Rause zehen Kühe oder Ochsen stehen müssen, und die Magd das Futter in Fässern oder im Korbe in ihren reinlichen bequemen Gang auf beyden Seiten zwanzig Stücken Vieh ohne Gefahr, und ohne einen Fuß naß zu machen, und ohne das geringste vom Futter zu verzetteln, oder in den Mist fallen zu lassen, in die Krippe oder auf die Rause gehen kan. Hiernächst kan kein Stück Vieh die Wand berühren, sondern man kan in dem ganzen Stalle an der Wandseite herum durch alle Gänge gehen und das Vieh besehen.

Was die hierzu erforderliche Baumaterialien betrift, so findet man in Pohlen und Litthauen, auch in Cur- und Liefland, nechstdem in allen vier Holzländern, auch an vielen Orten in Frankenlande, daß sämmtliche Ställe und Wirthschaftsgebäude von puren Holze aufgeschrotet, und dann die Sparren darauf gesetzet, und meistentheils mit Schindeln gedecket sind. Es ist aber nicht möglich, daß bey strengem Froste ein Stück Vieh darinn sich bergen und gedeyen kan, nechstdem sind die Holzkosten, das Fuhr- und Zimmerlohn in der That nicht geringe, und wo dann, wie in denen meisten andern Ländern dergleichen Gebäude mit Holz Fach- oder Felderwerk gebauet, und die Felder mit Leimen ausgeklebet, oder wohl gar, wann es propre oder dauerhaft seyn soll, mit Mauersteinen ausgefüllet werden, da ist es noch kostbarer, und hält dennoch nicht warm. Dahero am besten und rathsamsten ist, wann ein Rittergut sehr nahe am Hofe einen guten Steinbruch hätte, daß dergleichen Gebäude von puren Steinen und nur mit Leimen statt Kalk aufgemauret und die Mauer nur eine Elle dicke gemacht, und dann die Sparren benebst behörigen Saumschwellen, Balkenständern, Strembändern und Riegeln aufgesetzet, und im Dache drey Laucken, oder Dachfenster mit Thüren anderthalb Elle breit und dritthalb Elle hoch zum Heuabladen gemacht würden, welches eben nicht mehr kostet als Fachwerk. Wo aber keine sonderliche

derliche Steinbrüche vorhanden; so ist würklich sehr rathsam, von Feld-Bruch- oder gebrannten Mauersteinen den Grund solches Gebäudes eine halbe Elle in die Erde und eine halbe Elle über die Erde, fünf viertel Elle dicke mit Kalk mauren und dann von leimichter Erde, worinnen fein viel Heyde und Waldstreu, Rohr, Schilf und Binsenwerk, Quecken und Stroh eingehackt und eingetreten werden muß, die Wände von der halben Ellen ausser der Erde befindlichen Grundmauer angerechnet, annoch vier Ellen hoch eine Wälderwand unten fünf viertel Ellen und oben eine Elle dicke ausführen zu lassen, da dann die von zwölf Zoll ins Quadrat starken eichenen Thürengerüste oder Zargen, ingleichen die Fensterzargen, so von kiefern oder tannenen Dielen seyn können, gleich mit eingewäldert werden müssen. Wann nun solche Wände meistens ausgetrocknet, wird oben etwas Sand, mit Kohlenstaub vermischet, darauf gestreuet, die Saumschwelle darauf geleget, und dann die darnach gemachte Holzzulage zum Sparrbalken und andern Bevestigungswerken darauf gerichtet, fein enge gelattet und dann mit einem doppelten Strohdache versehen, absolut aber, so hoch die Sparren sind, kein Giebel gelassen, sondern an statt denen zwey letzten Sparren ein schräge Dach gemacht.

Wann nun die Ständer, so ein Fuß ins Quadrat stark sind, in zwölf Reihen, woran nemlich Krippen und Raufen bevestiget werden, oben unter die Balken eingezapft, und noch dazu oben mit Strem- und Winkelbändern versehen werden, so kostet ein solch Gebäude ein Bagatell, kan dennoch zweymal so lange als eins von Holzfachwerk stehen, und ist darinnen so warm als in einer eingeheitzten Stube. Es kan weder Wind noch Schnee ein Ritzgen finden, in Summa es finden sich im Herzogthum Magdeburg, auch Anhältischen auf dem Lande dergleichen Wohnhäuser, Scheuren, Ställe und Schäfereyen, welche sechzig bis achtzig Jahre gestanden, und ist noch kein Mangel daran zu spühren.

Kühlwasser, hat man zur heissen Sommerszeit nöthig, um das Getränke, bevorab in Gärten, frisch zu erhalten. Dazu nimm Sal niter in kaltes Schöpfbrunnenwasser gethan, und das Getränke darein gestellt; so wird es über die massen kühl: man muß aber keinen Finger darein tauchen.

Kühn, s. Kiehn.

Küllhasen, s. Caninichen.

Kümmel. Davon giebt es dreyerley Sorten. Gartenkümmel oder Römischer Kümmel, Feld- oder Wiesenkümmel, und Schwarzkümmel. Der Garten- oder Römische Kümmel, der auch Pfefferkümmel, Kramerkümel oder Welscher Kümmel genennet wird, hat eine weisse und dünne Wurzel, aus welcher ein anderthalb Spannen hoher mit vielen Nebenzweigen besetzter Stengel kommt. Die Blätter sind fast dem Fenchelkraut gleich, jedoch kleiner und kürzer. An den Gipfeln der Stengel und Zweige, gewinnet er schöne Dolden oder Kronen, wie der Fenchel, mit vielen Blümlein, darauf folget der Saamen, welcher aus grossen länglichten grauen Körnern, die eines starken lieblichen Würzgeruchs und etwas bittern und scharfen, jedoch dabey angenehmen Geschmacks sind. Er wächset in warmen Ländern, als in Egypten und andern Africanischen Provinzen, auch in der Insel Maltha, allwo man noch ein-

eine kleinere, weisse und dem Anis ähnliche Art hat, die von einem süssen Geschmack ist. Bey uns in Deutschland wird er nur zur Lust in denen Gärten gebauet, und der beste Saame davon häuffig aus Italien zu uns gebracht. Er dienet wider das Bauchgrimmen, Winde und Blähungen, wehret den kalten Flüssen, und ist eine trefliche Hauptstärkung. Etliche Tropfen von dem aus diesem Saamen destillirten Oel in einen Löffel voll weissen Wein, oder anderm Getränke eingenommen, ist sehr gut wider das Grimmen und Leibwehe, so von Kälte und Winden verursachet wird. Auf den Nabel gestrichen, hat es gleiche Wirkung; und wenn es auf den Wirbel des Hauptes geschmieret wird, vertreibt es den Schwindel und steuret den kalten Flüssen. Der **Feld = oder Wiesenkümmel**, so auch **Karbe, Karve, oder Garven, Matten= Weg= oder Speisekümmel** genennet wird, hat hohle knöpfigte Stengel, so bey zwey Ellen hoch werden. Die Dolden oder Kronen blühen weiß, und bringen hernach den Saamen, welcher um ein merkliches kleiner, als der vorhergehende ist. Er wächset zwar wild auf denen Wiesen und Feldern, wird aber auch in den Gärten gebauet. Er hat in einer Haushaltung seinen vielfältigen Nutzen, indem er unter das Brodt gebacken, unter die Quarck- und Ziegenkäse vermenget, auch an Fleisch, Fisch und andere Essen, denenselben einen lieblichen Geschmack zu geben, auch Brantewein, der sonderlich denen Blähungen widerstehet, davon gebrannt wird, um welches Uebels willen man auch die warmen Biermüser mit Kümmel erfunden hat. Die Wurzel, wenn sie noch zart und frisch ist, kan man wie Petersilien an allerhand Fleisch kochen, oder auch zum Salat wie die Zuckerwurzeln gebrauchen. Der Saamen wird auch mit Zucker überzogen, und als eine gute Magenstärkung gebrauchet, reiniget die verschleimte Brust, und stillet das Reissen im Leibe. Das daraus gezogene Oel, ist ebenfalls zu allen diesen Zufällen nützlich zu gebrauchen. Der **schwarze Kümmel**, hat einen hohen Stengel, grüne zerschnittene Blätter, weisse oder bleichblaue Blumen, und bringet in einem Knopf einen kohlschwarzen Saamen; dieser, wenn er gut, soll dickkörnig, eines guten scharfen Geruchs und Geschmacks seyn; er stärket das Haupt, wehret dem Schwindel, stillet das Bauchgrimmen, und ist vortreflich gut wider den wütenden Hunds- und anderer giftiger Thiere Bisse. Die Wurzel stillet das Bluten, wenn sie zerbissen und in die Nase gesteckt wird. Den Hünern streuet man schwarzen Kümmel unter anderm Futter vor, damit sie desto besser legen.

Kümmelaquavit, wird auf Danziger Art also gemacht: Nehmet 1 Pf. Kümmel, 4 Loth Fenchel, 4 Loth Anis, 4 Loth trockene Citronenschaalen, 3 Loth Violenwurzel, zerschneidet und stosset dieses alles, weichet es mit 3 Kannen rectificirten Brantenwein 24 Stunden ein, giesset alsdenn noch 3 Kannen Brunnenwasser dazu, und destilliret es. Wenn es anfängt weiß zu lauffen, so nehmet es ab, siedet sodenn anderthalb Pf. Zucker mit 3 Nösel Brunnenwasser ab, lasset solches hernach erkalten, thut es zu dem Geist, und filtriret es.

Kümmelbranntewein oder Essenz wird also gemacht: Man nehme 1 Pfund Kümmel, gröblich zerstossen, und ein Viertelpfund Zucker gestossen, darunter gemischt, und in den Filtrirhut

trichut mit Syrup vor 3 Pfund gethan, und darüber 2 Kannen guten Brantenwein filtriret. Ist er trübe, so wird er noch einmal durch reines Löschpapier filtriret, da er denn eine schöne Farbe, wie rother Wein bekömmt, und dem abgezogenen Kümmel fast gleich ist.

Kümmerling, s. Gurken.

Kürbis, ist eine bekannte nützliche Gartenfrucht, welche sowol in der Küche als Arzney wohl zu gebrauchen. Die Kürbse erfordern eine sehr gute, mürbe, fette, von verfaultem Mist gesammlete Erde, worinnen sie sich bewurzeln, und desto besser aufwachsen können. Sie lieben einen Ort, allwo kein Schatten, sondern den ganzen Tag die Sonne ist, weil sie alsdenn sehr wohl fortwachsen, und mehr und grössere Früchte tragen. Ihre Pflanzung ist folgende: Wenn man ein solches Land, wie oben erfodert, sich ausersehen, machet man runde ziemliche tiefe Löcher, eines zehen Schuh weit von dem andern, pflanzet die Kerne in der Mitte des Aprilis dahinein, allemal drey Kerne in ein Loch, begiesset sie fleissig, weil sie gern viel Feuchtigkeit haben, auch im heissen Sommerwetter unfehlbar alle Abend aus einem Teiche oder Graben begossen werden müssen. Es ist gut, wenn man die Kerne zuvor einen halben Tag in süsser Milch einweichet; Einige vermeynen, wenn man sie vier oder fünf Tage in Milch, hernachmals drey oder vier Tage in Honigwasser einweichet, daß sie einen süssen Geschmack bekommen, auch nicht so leicht erfrieren sollen. Wenn man auch von verfaultem Mist, welcher aus den heimlichen Gemächern kommt, haben kan, und es bey die Kern leget, ist es ihnen sehr gut, und wird die Frucht treflich groß davon.

Wenn die Kürbse etwas gewachsen, kan man etwan zwey an einer Ranken lassen, die übrigen abnehmen, auch die Spitze von der Ranke abschneiden, alsdenn werden diese desto besser. Man leget auch wohl, wenn sie etwas groß sind, ein Stück von Ziegel- oder Schieferstein darunter, damit sie desto förmlicher bleiben. Damit man sie nun nicht alle Tage begiessen müsse; so kan man ein Glas oder Topf nehmen, dasselbe mit Wasser anfüllen, hernachmals ein Läpgen wollen Tuch darein hängen, also daß der eine Theil desselben ins Wasser, der andere aber aus dem Topfe heraus hänge, da dann das Wasser allgemach heraus tropfet, und die Wurzel in steter Feuchtigkeit erhält.

Der Kürbse giebt es unterschiedliche Arten, nemlich: die grossen runden weissen; die grossen französischen marmorirten; die grossen grünen; die grossen weissen platten wie ein Stern; die mittelmässigen runden marmorirten; die grossen langen grünen französischen; die kleinen Sternkürbse; die Pommeranzenkürbse; die kleinen Birnkürbse; die runden bucklichten Kürbse, 2c. Der Saame von den Kürbsen hält sich drey Jahr.

Wer Curiosität halber sehr grosse Kürbse haben will, der bohre zwey oder drey Löcher hinein, wenn sie halb gewachsen sind, thue in solche Löcher etliche Senfkörner, so weit als man kommen kan, und thue hernach das Stück, so man heraus geschnitten hat, wieder hinein, so werden sie treflich groß, sind aber nicht so appetitlich zu essen, als die, so ihrem eigenen Wachsthum überlassen werden.

Die Kürbisse sind wässericht und kühlend, geben eine schlechte und nicht allzu gesunde Nahrung. Aus

denen

denen grossen wird gemeiniglich mit Milch ein Mus gekocht; die Stern- und andere kleine Kürbisse aber, werden der Länge nach in etwan zwey quer Finger breite Stücken zerschnitten, die Kerne herausgethan, und die äussere Schaale herunter geschnitten, die Stücken im Wasser weich gekocht, solches davon abgeseigt, dagegen eine Fleischbrühe daran gegossen, und mit Ingber und Pfeffer wohl abgewürzet, und mit untermengter Semmel und Eyern, guten Rahm und Gewürze in einer Tortenpfanne gebacken, oder mit Zwiebeln in brauner Butter gebraten; oder mit Fleischbrüh, Eyern, geriebenen Parmesankäs und Gewürze eine Suppe davon gemacht, welche mit ein wenig in Oel oder Butter gerösteter Petersilie bestreuet wird. Man pfleget auch aus gesottenen Kürbissen, mit Butter, Eyern und Petersilie Klöser zu machen. Die äussersten zarten Schossen an den Kürbisstengeln bricht man ab, wo sie am weichsten und zartesten sind, brühet sie, lässet dieselben in einem Durchschlag sauber abtropfen und kalt werden, und macht sie mit Baumöl, Essig, Salz, und ein wenig Pfeffer zu einem Salat an; man kan sie auch warm mit einer Fleischbrühe, so mit Muscatenblüthe, Pfeffer, Ingber und Salz gewürzet ist, oder mit Butter, wie eine Spargelbrühe zurichten. Aus dem Saamen, der einer von denen vier grossen kühlenden Saamen ist, wird in denen Apothecken mit Pappel- und Erdbeerwasser eine Milch oder vielmehr Milchwasser gemacht, welches alle febrilische Hitze löschet, die Nieren- und Lendenschmerzen stillet, das Brennen des Urins vertreibet, und den Schlaf befördert. Das von unreiffen Kürbsen destillirte Wasser, wird entweder äusserlich mit leinen Tüchlein über hitzige Geschwulsten geschlagen, oder wider die grosse Hitze in Fiebern innerlich gebraucht, und etliche Loth davon getrunken. Durch den Rauch von denen angezündeten Kürbissen, können die Mücken und ander dergleichen Ungeziefer aus den Gemächern vertrieben werden. Die frischen Kürbsblätter über die Brüsten geleget, machen denen Weibern die Milch verseihen.

Küthe, s. **Köthe**.

Kütt, s. **Kitt**.

Kuttelfleck, s. **Kaldaunen**.

L.

Lac Virginis, s. **Jungfernmilch**.

Lachs, **Salm**, ist allen Fischen, welche sich zwar im Meer aufhalten, aber in die grösten Flüsse und Ströhme weit hinaufsteigen, und daher Pisces Anadroni genennet werden, weit vorzuziehen, immassen dessen Fleisch vor allen andern am delicatesten ist. Doch erlanget er diesen Vorzug an Geschmack erst in den süssen Wassern, die ihm so angenehm sind, daß er des Rückkehrens vergisset, und in selbigen seine Streich- und Laichzeit ziemlich lange nemlich vom May bis in den Sommer zubringet, daher auch seine Vermehrung unglaublich groß ist. Er ist stark vom Leibe, und zierlich geschuppet, auch hin und wieder mit schwärzlichen Puncten bestreuet. Der Rücken ist dunkelpurpur, an den Seiten aber lichter und glänzend; am Bauche ist er ganz weiß, hat an demselben, wie auch auf dem Rücken etliche starke Floßfedern, am Kopf aber auf jeder Seite 4 blutrothe Kiefern. Der Mund oder Rachen ist klein, die Zunge weiß und Knochenhart.

hart. Sein Fleisch ist röthlich oder Leibfarbe, feißt, wohlschmeckend und nahrhaft, aber etwas unverdaulich, daher es die Medici schwachen und kränklichen Personen zum essen nicht gern anrathen. Gesalzener und geräucherter Lachs aber ist noch weniger gesund, hingegen sind die kleinen etwa einer Spannen lang desto niedlicher und gesunder, und übertreffen sonderlich die Rhein- Elb- und Weserlachse, wie auch die, so in der Mulde gefangen werden, alle andere an Güte des Geschmacks. Wenn sie laichen wollen, machen die Weiblein in dem Sande des Stroms kleine tiefe Gruben, die sie mit Steinen wohl verwahren, damit das Wasser ihren Rogen, welchen sie in Erbsengrösse in diese Gruben legen, und mit Sande wieder zudecken, nicht zerstreue. Und ob gleich das Wasser fällt, und die Gruben vertrocknen, soll derselbe dennoch nicht verderben, sondern im Frühling bey anwachsendem Gewässer lebendig werden. Die Jungen, so daraus kommen, gehen, ehe sie jährig werden, dem Meer wieder zu, und wenn sie zu einer ziemlichen Grösse gelanget, gehen sie von neuem dem Strom entgegen wieder zurück, und auf sothane Weise verlieren sie ihren rothen Meergeschmack, und sind im May bis Johannis am besten zu geniessen. Dann gegen ihre Laichzeit, nemlich von Laurentii bis Michaelis werden sie mager, und bekommen braune und gelbe Kupferflecken, welches vor eine Krankheit gehalten, und mit den Finnen der Schweine verglichen wird, weswegen man sie auch zu solcher Zeit zum Speisen vor untüchtig hält. Dieser Fisch gelanget zu einer ziemlichen Grösse und Schwere von 20, 30 bis zu 40 Pfund, die gemeinsten aber sind zu 10 bis 12 Pfund, und dabey eines so harten Lebens, daß auch das Herz etliche Stunden, nachdem es aus dem Fische gerissen worden, sich noch beweget. An seinen schön rothen Kiefern kan man gleich ersehen, ob der Fisch fett und gut sey, denn wenn er beginnet abzunehmen, verlieret er auch die rothe Farbe, und wird ganz weißlicht. Im Munde hat er kleine Zähne, daher er auch von einigen vor ein Raubfisch gehalten wird. Diejenigen, so man im Frühjahr fänget, nennet man gemeiniglich Rosenlachse, weil um solche Zeit die Rosen in der Blüthe stehen.

In denen Küchen wird der Lachs auf mancherley Art zugerichtet: Man siedet ihn frisch aus dem Salze, und geniesset ihn mit Weinessig: Man richtet ihn auch a parte mit guten Brühen an, nicht weniger wird er geräuchert, und also rohe, oder gebraten genossen. Der grüne Lachs wird also gesotten: Wenn er gerissen, das Eingeweide herausgenommen und geschuppet ist, so leget man ihn in einen Kessel, giebt ein wenig Wasser und Wein dazu, auch grobgestossenen Pfeffer und Muscatenblumen, Salz und gerieben Brod, läßt es zusammen sieden: Wenn es gar, thut man Butter dazu, und lässet es einmal durchsieden. Oder will man ihn auf eine andere Art kalt essen; schneidet man ihn zu Stücken oder läßt ein Viertel davon ganz, wäschet ihn ganz, blauet ihn mit Essig und leget ihn in einen Fischtiegel, giesset kaltes Wasser darauf, daß es drüber gehet, salzet ihn aber nicht sehr; setzet es übers Feuer, bis es zum Aufsieden kömmt; alsdenn nimmt man es weg, daß es nur sachte, und nicht übersiede. Wenn es fast eine halbe Stunde gesotten, so giesset man ein wenig Wein daran, und läßt ihn mit aufsieden, hebet ihn ab, giesset die Brühe sachte da-

von

von in einen Asch, daß sie kalt werde; hebet den Lachs mit einer Eyerschüppen heraus, daß er nicht zerfalle; leget ihn auf ein Bret, decket ihn mit einer Serviette zu, bis er kalt, und die Laacke auch. Thut ihn denn in einen Asch, giesset die Laacke oder Brühe darauf, daß sie darüber weggehet, und setzet ihn an einen kühlen Ort. Man kan ihn 14 Tage halten. Wenn man ihn geniessen will, giesset man guten Weinessig und klein gehackte Petersilie darauf. **Lachs zu braten,** schneidet man 2 oder 3 Fingerbreite Stücke, sprenget ihn ein wenig mit Salz, leget ihn auf den Rost und bratet ihn, begiesset ihn mit gischigter Butter, bis er fein bräunlicht wird; leget ihn in eine Schüssel, giesset die übrige Butter darauf; und drücket Citronensaft dazu. Man kan es auch ein wenig pfeffern; und so kan man auch die Lachsgräte machen. **Geräucherter Lachs:** Man schneidet den Lachs in dünne Schnittgen, wenn er sehr gesalzen, so wird er eine Weile in Kosent eingeweichet; denn auf das Blech geleget, und ein Stückgen gewaschene Butter, Pfeffer, Muscatenblumen, Citronensaft und Schaalen dazu gethan. Alsdenn setzet man das Blech auf den Rost, läßt es eine kleine Weile auf Kohlen stehen, wendet ihn bald um, er ist gleich gut, setzet das Blech auf eine zinnerne Schüssel. Man giebt Weinessig und Pfeffer dabey. Wenn er auf dem Bleche über dem Feuer weiß wird, muß er alsobald abgenommen werden, sonst wird er zu hart. **Gesalzenen Lachs zu sieden:** Er wird ein oder zwey Tage, nachdem er hart gesalzen, eingewässert, und ihm zweymal des Tages frisch Wasser gegeben; alsdenn schuppet und schneidet man ihn zu Stücken, die aber nicht zu dick seyn müssen, und siedet ihn in Wasser ab; wenn er gesotten, giesset man das Wasser ab, und hingegen eine Fleischbrühe daran; thut ein gut Theil Butter, wie auch Pfeffer, Ingber und Muscatenblüthen dazu, und läßt es also zusammen aufwallen. Damit aber die Brühe etwas licht werde, kan man nur ein Löflein voll in Schmalz eingebrannates Mehl daran thun; seihet die Brühe herab in ein Töpfgen, leget den Lachs in eine Schüssel, giesset die Brühe darüber, und streuet Muscatenblumen darauf. In denen Französischen Küchen wird dieser Fisch ebenfalls auf mancherley Art zubereitet; als Lachsscheiben auf dem Rost gebraten mit Krebscoulis: Man bratet die Lachsscheiben auf dem Rost, und bereitet folgende Sausse; thut ein Stück Butter, nebst so viel Mehl, als man mit 2 oder 3 Fingern fassen kan, einer kleinen ganzen Zwiebel und einer Sardelle in eine Casserole, würzet sie mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß, giesset ein wenig Wasser, und etwas Weinessig daran, rühret es auf dem Casserolloch um, und wenn die Sausse dicklich worden, so thut man einen halben Kochlöffel voll Krebscoulis dazu, rühret es wieder auf dem Casserolloch um, damit es heiß werde, kostet die Sausse, ob sie gut schmecke, thut sie darauf in eine Schüssel, leget die Lachsscheiben darüber, und richtet warm an. **Lachsscheiben auf dem Rost gebraten mit Champignons:** Man brät die Lachsscheiben auf dem Rost, wenn solches geschehen, so leget man sie wieder ganz, oder in Stücken zerschnitten ordentlich in eine Schüssel, und giesset ein Ragout von Champions darüber. Man richtet sie auch mit einem Ragout von Trüffeln und Morgeln an. **Geröstete Lachsscheiben mit** einer

einer braunen Sausse: Man bratet die Lachsscheiben auf dem Rost; thut ein Stück Butter eines Eyes groß in eine Casserole, setzet es auf ein Casserolloch, lässet es schmelzen, thut so viel Mehl, als man zwischen 2 oder 3 Fingern halten kan, dazu, rühret es immer um, bis es braun wird, giesset Fischbrühe und ein Glas weissen Wein dazu, würzet es mit Pfeffer, Salz, einer mit Würznelken gespickten Zwiebel, einem Bündgen, und ein wenig gehackter Petersilie; wenn es kochet, so leget man die größten Lachsscheiben darzu, und lässet es bey gelindem Feuer kochen; wenn die Sausse gehörig eingekochet ist, nimmt man die Lachsscheiben heraus, leget sie in eine Schüssel, machet die Sausse mit dem Gelben von einem Ey und ein wenig unreifen Traubensaft dicklich, schüttet sie nachmals über die Lachsscheiben, und richtet warm an. **Fleischstückgen vom Lachs mit Champagnerwein:** Die Scheiben werden geschnitten, die Haut abgezogen, die Gräten aus der Mitte genommen, jede Scheibe in 2 Stücke geschnitten, in eine Casserole geleget ordentlich neben einander, mit Salz, Pfeffer, einer mit Würznelken gespickten Zwiebel, einen Bündgen, einen halben Lorbeerblatt, ein wenig Petersilie gewürzet, thut auch ein wenig geriebenes weiß Brod und ein Stück frische Butter hinzu, giesset eine halbe Bouteille Champagner- oder andern weissen Wein darauf, leget einige Champignons und Musseronen dazu, setzet die Casserole auf ein wohl geheiztes Casserolloch, und so die Sausse etwas eingekochet, so machet man die Fleischstückgen vom Lachs mit einem Krebscoulis dicklich, setzet es zu, daß sie einen guten Geschmack bekommen, leget sie gehörig in die Schüssel, und richtet zu einem Gericht an. **Fleischstückgen vom Lachs mit feinen Kräutern:** Man schneidet den Lachs in Scheiben, und dieselbe wiederum in Fleischstückgen; thut alsdenn auf den Boden einer Schüssel oder Tortenpfanne frische Butter, würzet dieselbe mit Salz, Pfeffer, und ein wenig Muscatennuß, feinen Kräutern, 2 bis 3 ganzen Zwiebeln, und gehackter Petersilie, leget die Stückgen vom Lachs ordentlich darüber, würzet dieselbe oben so wie unten, schmelzet die Butter, und benetzet sie damit, bestreuet sie hernach mit feiner zarten Semmelkrume, schiebet sie in Ofen, oder machet sie unter einem Deckel, mit oben und unten gelegten Kohlen gar. Bereitet darauf folgende Sausse: man schälet grüne Trüffeln, wäschet selbige rein ab, schneidet sie in kleine Scheiben, leget sie in eine Casserole, mit ein wenig frischer Butter, und passiret sie auf dem Casserolloch, giesset nachmals ein wenig Fischbrühe daran, und lässet sie bey gelindem Feuer kochen, würzet sie auch mit Salz, Pfeffer und einem Bündgen; wenn sie gar worden, so machet man sie mit einem braunen Coulis dicklich, und giebt acht, daß die Sausse einen guten Geschmack habe, und etwas scharf sey, thut dieselbe in eine Schüssel, und so die Fleischstückgen vom Aal sich auch wohl gefärbet haben, und gar worden, so nimmt man sie heraus, leget sie gehörig in die Schüssel, worinnen die Sausse ist, und richtet sie warm an. **Marinirte und gebackene Lachsstückgen:** Man schneidet den

den Lachs in Scheiben, und dieselben wiederum nach vorgemeldter Art in Fleischstückgen, leget sie in eine Casserole, würzet sie mit Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt, ein wenig Basilicon, einer in Scheiben geschnittenen grossen Zwiebel, kleinen ganzen Zwiebeln, ein wenig Petersilien, ein halb Dutzend Würznelken, den Saft von ein Paar Citronen, oder auch ein wenig Weinessig, rühret solches zusammen um, und lässet die Lachsstücke darinnen ein paar Stunden mariniren, nimmt sie nachmals heraus, trucknet sie mit einem leinen Tuch ab, wendet sie in Mehl um, und bäcket sie in gereinigter Butter; wenn solches geschehen, und sie sich wohl gefärbet haben, so werden sie auf eine Serviette über die Schüssel geleget, mit gehackter Petersilie, und zum Beyessen angerichtet. Gefüllte Lachsscheiben: Man schneidet vom Lachse 2 bis 3 Scheiben eines Fingers dick, ziehet die Haut davon, machet über dieselbe eben die Fülle, die man zu dem Pupeton vom Lachse gebrauchet; wenn sie damit gefüllet worden, so bestreuet man sie mit Ey und geschmolzener Butter, thut auch ein wenig Butter auf den Boden einer Schüssel oder Tortenpfanne, würzet sie mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, feinen Gewürzen, einigen kleinen ganzen Zwiebeln und gehackter Petersilie, leget die gefüllten Lachsscheiben darauf, und schiebet sie in Ofen; wenn sie gar sind, und sich wohl gefärbet haben, so thut man ein klein beliebiges Ragout unten in die Schüssel, leget die gefüllten Lachsscheiben ordentlich darüber, und richtet warm an.

Lacktucke, Lattich-Salat, ist eines der gemeinsten Küchengewächse. Es giebt bekanntermassen vielerley Arten desselben; der Hauptunterscheid aber ist, daß er in Lactuke und Endivien eingetheilet wird. (s. Endivien) Ein jedes derselben hat wieder unterschiedliche Sorten, als Lactuca Romana, gelber und rother; Prinzenkopf-Salat, Schmalzsalat, so oben röthliche Canten hat. Augspurger gelber Kopfsalat, und dergleichen mehr. Dieses sind die frühen Arten. Ueberdas giebt es es auch späte Arten, darunter vornemlich der gelbe und grüne Pralsalat; der Herbst-grüne Kopfsalat, und dergleichen mehr.

Wer nun etwas gutes von Salat erziehen will, der säe vom guten Saamen gleich anfangs bey angehendem guten Wetter auf ein Mistbeet, und wenn die Pflanzen etwas erwachsen, setze er ihn um, an einen warmen Ort des Gartens, erwehle dazu eine feuchte und fette Erde, und setze die Pflanzen nach der Schnur allemal die eine einen Schuh weit von der andern, decke sie vor der Sonnenhitze im Anfang etwas zu, und begiesse sie fleissig. Es ist auch nicht undienlich, wenn man ihn in kleine Gruben setzet, und hernachmals, wenn er etwas erwachsen, mit kurzem Mist umleget, auch die Erde umher etwas herzu ziehet, weil er alsdenn besser fortwächst und grösser wird. Weil man aber gerne den Sommer durch einen Salat nach dem andern hat, so fängt man an im Anfange des Merzen zu säen, und continuiret damit alle Monat, damit es am Vorrath niemals ermangle.

Wenn der Salat so weit kommen ist, daß er vier oder fünf Blätter bekommen hat, alsdenn muß er versetzet werden: Solches geschicht

geschicht im zunehmenden Mond und lüftigen Zeichen, in eine gute fette Erde, an einen solchen Ort, wo die Sonne und freye Luft hinkommen kan. Sonderlich ist es gut, den Salat zu pflanzen, wenn ein Regen gefallen ist, weil alsdenn die Erde voller Nahrung, und des vielen Begiessens nicht nöthig hat. Wer auch im Winter Salat zu haben verlanget, muß ihn gegen Johannis säen, und wenn er hoch genug aufgewachsen, ihn im Winter in Keller bringen, und in Sand pflanzen. Die besten Arten hierzu sind der kleine grüne dauerhafte. Der Straßburger grüne mit rothen Platten; der Herbst grüne; und der grüne Pralsalat. Wer sich auch die Mühe nehmen will, und Gelegenheit dazu hat, kan den Salat in lange Kasten setzen, und im Winter in einem Gewächshause oder Keller verwahren. Und kan man dieselbe, wenn es gut Wetter und warm ist, heraus nehmen, und in die Luft bringen, da er sich dann sehr lange hält, und gut bleibet, welche aber in Keller sollen gesetzet werden, müssen zuvor wohl abgetrocknet werden, weil er sonsten leicht verfaulet.

Wenn man Saamen vom Salat abnehmen will, läßt man ihn aufschiessen, und so lang wachsen, bis die Helfte der Blume verblühet: alsdenn wird der Stengel abgeschnitten, oder ganz herausgezogen, hernach einen Tag oder zehne an die trockene Luft aufgehänget, damit er vollends reiffet: hernach reibet man den Saamen mit den Händen heraus. Es soll der Saame an einem hellen und trockenen Tage im vollen Mond abgenommen werden, und alsdenn im Trockenen aufgehoben, auf welche Art er wohl 4 Jahr gut bleibet.

Wegen Säung oder Zeugung des Salats insgemein, ist man nicht gleicher Meynung, indem einige sagen: Man solle den Salat säen im abnehmenden Mond, aus der Ursache, daß sie nicht so bald in Saamen aufschiessen, dabey sollte man, wo möglich, erwehlen die wässerichten Zeichen, als Fisch, Steinbock, Krebse, Zwillinge ꝛc. allein es giebet viele, nicht allein verständige Männer und erfahrne Gärtner, die auf solche Himmelszeichen nichts halten, noch etwas darauf bauen, sondern vornemlich an die Bequemlichkeit des Windes, den Unterscheid der Sonnenwärme, und die Beschaffenheit des Wetters an Regen und Kälte guten theils sich binden, wie denn auch die Himmelsverständigen wissen, daß kein Zeichen lüftig, wässerig, oder feurig seyn, sondern alle Sternen einerley Art und Natur, welche auch ohnedem auf dem Erdcörper keine Wirkung thun können. Weil aber die allgemeine Sage der Gärtner dahin gehet, daß man die himmlischen Zeichen beym Säen und Pflanzen beobachten soll, so haben wir solche hergesetzt, mehr deswegen, damit Verständigen Anlaß gegeben werde, die Wahrheit solcher Sache zu untersuchen, als daß wir solches vor ohnfehlbar ausgeben wollten. Denn es halten viele nicht ohne Ursache wenig von diesem eingerissenen Wahn, ohne daß der Verwechselung des Mondes eines und das andere möchte zuzuschreiben seyn; welcher Meynung wir auch zugethan sind, bis das Gegentheil erwiesen werde.

Eine sonderliche Art, einen

Salat in wenig Stunden zuwege zu bringen, hat ein Liebhaber des Gartenwerks zur Curiosität angegeben, folgender gestalt: Nimm die Asche vom Baummoß und sehr gefaulten Mist, besprenge solches zum öftern mit Mistlacke, und laß es so lang an der Sonne oder beym warmen Ofen, daß durch solches Aufgiessen eine fette mulmichte Erde daraus wird, thue dieselbige Erde in ein glasurtes Gefäß, weil sich sonst in andern Geschirren die Feuchtigkeit verlieret. Diese fette Erde kan man Winters und Sommers gebrauchen. Im Winter thut man die Erde besonders in eine irdene Scherbe, und befeuchtet sie nach und nach dergestalt, daß sie einer Erde gleich sey, so man besäen will. Wenn sie nun dergestalt zugerichtet ist, so setze sie über ein gelindes Kohlfeuer, dessen Wärme eben so sey, als die Hitze im Julio. Dann nimm Saamen von Portulac oder Lactuc, welcher die vorige Nacht in guter warmer Mistlacke angefeuchtet worden, säe denselben in solches fette Erdreich hinein, und begiesse es mit laulichtem Regenwasser, so werden, nach des Erfinders Versicherung, solche Saamen innerhalb zwey oder drey Stunden so weit aufschiessen, daß man einen guten Salat zu essen daraus machen kan. Die Probe wird die Wahrheit des Experiments ausweisen, dafern jemand die Curiosität haben, und es versuchen will. Auf solche Weise könnte man auch Blumen, Pflanzen und Gewächse mitten im Winter hervorbringen.

Läusesucht, ist eine Krankheit, da aus des Menschen Haut und denen daran auffahrenden Beulen Läuse wachsen. Es ist oft eine Krankheit der Kinder. Doch bekommen sie auch alte Leute. In den Geschickten merket man an, daß sonderlich sehr stolze, ungerechte und tyrannische Regenten von GOtt mit dieser Krankheit gestraffet worden. Bey den kleinen Kindern kan dieses Uebel aus saurem und faulen Geblüte, oder auch solchen Sero zwischen Fell und Fleisch, weil sie keine Bewegung haben, leicht entstehen, sonderlich wenn sie nicht reinlich gehalten werden. Wider solches Uebel dienet alsdann das Spicköl, welches des Abends ausgestrichen, und des Morgens mit einer Lauge von Spickenkrautasche wieder abgewaschen wird.

Läutern des Brannteweins, s. Brannteweln, Brannteweinbrennen.

Läutern des Zuckers, s. Confect.

Lagerbier, s. Bierbrauen.

Laich, s. Fischlaich.

Lamm, ist das Junge von dem Schaaf, welches, wenn es männlichen Geschlechts, ein Hammellamm, und so es weiblichen Geschlechts, ein Kälberlamm genennet wird. Gleichwie nun bey der Lämmerzucht grosse Accuratesse erfordert wird; also ist es wohl der Mühe werth, daß dieselbe etwas umständlich beschrieben werde, und zwar also, daß dabey zugleich auf grosse herrschaftliche Schäfereyen gesehen wird.

Frühlämmer zu zeugen, kommt darauf an, ob eine Schäferey mit genugsamen Futter versehen ist. Welche Herrschaft damit versorget ist, und gern Frühlämmer haben will, dieselbe kan nur die Stähre

Ståhre fein zeitlich zu denen Mutterschaafen lassen. Daher darf der, welcher zu Weyhnachten gern seine Låmmer haben will, nur mit Ausgang des Julii die Ståhre zulassen. Denn ein Schaaf trågt 20 bis 21 Wochen. In Schlesien an denen Orten, wo das Futter in Menge ist, und wo es gern gesehen wird, daß die Schåfer viel Heu und Stroh verthun können, da können die Låmmer schon zu Weyhnachten oder wenigstens ums Neujahr angenommen werden. Nur auf einen warmen Stall muß man denken, damit nicht irgends die Låmmer, wenn grosse Kålte kommt, Schaden nehmen. An den Orten, wo die Låmmer so früh kommen, und im Winter Futter genug in die Stålle gebracht worden ist, da kan man die Låmmer nebst denen Alten zugleich im Frühlinge scheeren, und im Herbste nimmt man wiederum die Wolle von solchen nåchst denen Alten zugleich ab. Und auf solche Art kommt die eine Schur Lammwolle der Herrschaft zu gute, und der Betrag davon kan vor das den Winter durch gefressene Futter gerechnet werden.

Wo aber die Schåfereyen nicht mit genugsamen und überflüssigen Heu und Stroh, wie vorhin gedacht, an manchen Orten Schlesiens, versehen sind, daselbst muß man Frühlåmmer zu ziehen ganz abgehen. Denn Frühlåmmer brauchen den langen Winter, und das erstere Frühjahr sehr viel Futter, und wenn man dergleichem jungen Vieh nicht genug und nöthig reichen kan, so verdirbt es. Denn an denen Orten, wo Futtermangel ist, und wo das Heu von andern Orten gekauft werden muß, bringt die Wolle, welche die Frühlåmmer mehr tragen, es nicht ein. Daher es in solchen Schåfereyen vortheilhafter ist, daß die Ståhre allererst Ausgang des Septembers oder im 1sten auch wohl gar Ausgangs des Octobers unter die Mutterschaafe gelassen werden. Denn die Låmmer fallen hernach zu Mariå Reinigung, und auch etwan 8 bis 14 Tage hernach im Februario.

Spåte Låmmer, die nach Lichtmeß kommen, wenn nur die Schaafmüttern sammt denen Låmmern gesund sind, und gut Futter bekommen können, werden oftmals so gut, als wohl nimmermehr die Frühlåmmer. Es darf auch nicht die Hålfte so viel Futter mit solchen, als wenn sie früh gekommen wåren, verthan werden. Ja man könnte solche eben also in der Frühlingsschur, als wie die frühen, mit den Alten bescheeren. Denn wenn etwan die Låmmer von der in die Stålle eingefahrnen Buschstreu viel Halsböcke bekommen haben; so schieret man auch die Låmmer im Frühling nebst den Alten zugleich, oder doch werden solchen zum wenigsten die Hålse, worinn am meisten gedachte Halsböcke sich einsetzen, mit ausgeschoren.

Die Schåfer müssen die tragenden Heerden Lammschaafe sehr wohl in dem Hüten in Acht nehmen, damit dieselben nicht etwan auf ungesunde Weide kommen, auch nicht Reif oder Glatteis und grüne fette Tannadeln fressen, auch nicht über die tiefen Graben, wo sie überspringen müssen, getrieben werden. Die Schåfer müssen auch mit denen Hunden das schwertragend gehende Vieh niemals hetzen, und sich auch mit solchen nicht ohne Noth herum heben.

Denn von allem vorhin gemeldeten kann bey denen tragenden Schaafen ein Verwerfen und Abortiren verursachet werden. Daher gehört es sich, daß so lange die Lamm- oder Mutterschaafe mit dem Lamme schwer gehen, mit solchen immer die näheste und beste Hutung betrieben, auch wenn Schnee liegt, ihnen allezeit das beste Futter in den Ställen gereicht werde, weil davon das Lamm schon einen guten Zugang in der Mutter empfängt, die Schaafe sich fein zur Milch anschicken, und am Euter gut entlassen. Wo dieses observiret wird, da kommen die Lämmer schon fein stark von der Mutter auf die Welt, und folglich haben sie auch genugsame Kraft, daß sie sich ohne viel Bemühen der Schäfer, bald bey der Mutter selber Nahrung suchen können.

Wenn die Lammzeit eintritt, so ist es der Schäfer Schuldigkeit, daß sie sich bemühen, sowohl dem tragenden und lammenden Vieh, als auch absonderlich denen Lämmern Tag und Nacht nachzugehen. Denn diese Zeit ist eben denen Schäfern diejenige, wie denen Landleuten die Erndte. Welcher Schäfer zu dieser Zeit saumselig ist, dem wird manches Lamm verlohren gehen, und wird sowohl ihm, dem Schäfer selber, als auch der Herrschaft Schaden geschehen.

Daher gehört es sich, daß der Schäfer, wenn die Lammzeit ist, wo möglich, alle Stunden mit einer Laterne des Nachts in den Stall gehe, damit er so wohl gewahr werde, wenn ein Schaaf lammen will, oder schon gelammet hat, und beyden, sowohl Mutter als Lamme, wenn es nöthig ist, zu Hülfe komme. Die jungen und schwachen Lämmer muß der Schäfer mit Beyhülfe des Lammschaafknechts bald an die Mutter bringen, zuvor aber das erste zähe, unreine und dem Lamme nur ungesunde dem Schaafe aus dem Euter drücken, und darauf das Lamm an das Euter bringen und saugen lassen, damit es Stärke bekommt, wo das Lamm aber zum Saugen und Milchanziehen zu schwach ist, so müssen die Schäfer solchen helfen, und allmählig denen Lämmern die Milch aus denen Euterstrichen, mit denen Fingern ins Maul drücken.

Will etwan ein Schaaf sein neugebohrnes Lamm nicht annehmen; so müssen Schäfer die Mutter und Lamm zusammen in ein besonders gemachtes kleines Ställgen, Coen genannt, (welche man auch in gewisser Art ein Wochenbette vor dergleichen Vieh nennen könnte) werfen, damit das Alte das junge Lamm bewittert, gewohnt, und den Geruch davon empfangen kan. Die Schäfer müssen solches einige Tage beysammen seyn lassen: auch allenfalls im Anfange selber das Lamm an dem Alten säugen lernen. Nur müssen die Schäfer und deren Gesinde nicht hiebey dieses vornehmen, daß sie etwan herrschaftliche gute Lämmer zu ihren Schaafmüttern auf dergleichen Weise in solchen Coen zwingen.

Wenn denn der Lämmer viel zusammen kommen, und sich im Stalle bey denen alten Müttern vermehren, so müssen die Schäfer immer diejenigen Schaafe, welche die ältesten Lämmer haben, von denen Jungen wegziehen, und in einen besondern Stall nebst ihren Lämmern allein thun. Welches denn mit einer oder zwo Heerden

gar bald geschehen kan, damit das lammende Vieh fein geraum von einander kommen, und die grossen und schon ältern Lämmer denen jüngern und noch schwachen, weder mit dem Tretten noch Milchrauben Abbruch thun mögen.

Die Schäfer sind schuldig und erfordert auch die Nothwendigkeit, daß die Lammschaafe mit ihren Lämmern wenigstens in 3 Theile, noch besser aber in 4 Theile eintheilen. Nemlich, zum ersten die ältesten, hernach die erstere mittlere, alsdenn die folgenden mittlern, und zuletzt im vierten Ställchen die jüngsten, unter welchen man allenfalls die tragenden, wenn derselben nicht mehr allzu viel sind, lassen kan.

Im Anfange nimmt das Lamm weiter nichts zu sich, als das, was es von der Mutter empfängt. Zu solcher Zeit müssen sich nun die Schäfer und derselben Gesinde die noch jungen Lämmer besonders sehr angelegen seyn lassen, damit ein jedes sein gehöriges bischen Milch von der Mutter bekomme. Denn wo das Lamm ein- oder zweymal an der Milch verkürzt würde, so würde es vermatten und umkommen müssen.

Es haben Schäfer auf die schwachen zum voraus ihre Augen zu richten; sie thun wohl, daß wenn die Mutterschaafe eingetrieben werden, sie allezeit zum voraus die Schaafmütter, welche zu denen schwachen Lämmern gehören, ehe sie die ganze Heerde in den Stall einlassen, auf dem Hofe erhaschen, und zu den ermatteten schwachen Lämmern bringen. Auf solche Weise können vorsichtige und nachsinnliche Schäfer der Herrschaft ein Jahr bey dem andern viel 100, ja man kan sagen, viel 1000 Lämmer erhalten, und zum guten Nutzen erziehen. Wo aber Schäfer nicht die Vorsicht brauchen, sondern sie lassen alles Vieh zugleich entweder in den Stall zu den Lämmern; oder auch die Lämmer in den Hof zu den Müttern, so werden die muntern, ältern und gesunden Lämmer immer den schwachen die Milch wegrauben, zumal wenn die Mütter der schwachen Lämmer nicht selber sich viel um ihre eigene Lämmer bekümmern, welches gemeiniglich bey denen Müttern schwacher Lämmer nicht zu seyn pfleget. Denn das ist meist die Ursach des Verderbens der schwachen Lämmer, daß die Mütter nicht gut saugen, und auf ihre eigene Lämmer nicht gut Acht haben.

Das Unterrichten zum Saugen der Lämmer geschiehet, so lange die Lämmer noch schwach seyn, in denen Ställen. Wenn aber die Lämmer stärker werden, so geschiehet solches in denen Höfen; es wäre denn, daß einfallender Schnee oder starker Regen solches verhinderte. Das Unterrichten oder Saugen in den Höfen ist vor die Lämmer vortheilhafter. Denn es können sich die Schaafmütter in dem Hofe recht viel verbreiten, und was eine gute saugende Mutter ist, dieselbe nimmt ihr Lamm, und führet es ein groß Stück bey Seite mit sich allein, damit nicht andre fremde Lämmer sie um die Milch plagen, und ihrem eigenen Lamme entziehen können. Denn es giebt unter denen Lämmern solche, nach der Milch begierige, ja man möchte sagen, räuberische Lämmer, welche, wenn sie zum Stalle heraus kommen, nur immer unter ein Schaaf nach dem andern fahren, und denen unacht-

samen Müttern die Milch abziehen. Was aber eine vorsichtige, und auf ihr eigen Lamm aufmerkende Mutter ist, dieselbe bleibet nicht stehen, sondern sie laufst dem fremden Lamm davon, oder stößt es von sich; gleichwohl aber sind der unvorsichtigen viele. Daher müssen die Schäfer und alles Gesinde, wenn das Lamm gesauget wird, mit Ruthen unter den Schaafen herum gehen, und wenn sie sehen, daß ein unrecht Lamm unter einem Schaafe ist, dasselbe mit der Ruthe oder Hand wegtreiben. Es hängen sich oft 2 oder 3 auch gar 4 an ein einziges Schaaf, und saugen, und denn ist es nöthig, daß die Schäfer zueilen, und die Räuber wegjagen.

Wenn gute Winter ohne vielen Schnee sind, da die Schaafe meistens offenen Erdboden haben, in solchen kommen die Lämmer besser und mehr auf, als in denen harten und lang anhaltenden Schneehabenden Wintern. Denn wenn auch die Schäfer in harten Wintern sich nach ihrer Schuldigkeit alle mögliche Mühe geben; so gehet doch dann und wann ein Lamm verlohren, weil die Schaafmütter zu solcher Zeit nicht so viel Milch, als wie in gelinden Wintern zum saugen haben. Zugleich sind auch in guten Wintern die Schaafmütter nach denen Lämmern recht begierig. Wenn das Lamm jung geworden, so weiß die Mutter vor Liebe fast nicht, was sie mit ihrem Lamme machen soll. Es beisset manche Schaafmutter vor Liebe dem Lamme den Schwanz, auch wohl gar die Füsse und Ohren ab. Siehet ein solch Schaaf nicht sein Lamm; so gehet es an ein Lamentiren, Lauffen und Schreyen, und eine solche begierige Schaafmutter ruhet nicht eher, als bis sie ihr Lamm gefunden hat. Zu solcher guten Winters- und starken Lammbegierigen Zeit könnten die Schäfer, wenn sie wollten, eine Verwechselung mit den Lämmern machen. Nemlich, wenn sie ein Lamm jung von seiner Mutter, die nicht taugt, weg, und zu einer andern angewöhnen wollten: denn vor grosser Begierde nach einem Lamme nimmt zu solcher Zeit aus Liebe endlich das Schaaf ein fremdes Lamm an, doch aber brauchen die Schäfer oder Knechte im guten Winter solches nicht. Denn wenn es mit herrschaftlichen Lämmern glücklich gehet, so haben die Schäfer an den ihrigen auch keinen Mangel; hingegen in harten Wintern hat es Mühe genug, daß ein Schaaf sein eigen Lamm annimmt, und in solcher Zeit nimmt ein Schaaf ein fremdes Lamm schwerlich an, es mag es der Schäfer machen wie er will; es läßt das Alte das fremde Junge wohl verderben.

Wenn harte Winter sind, und es mangelt denen Schaafen an der Milch; in solcher Zeit brauchen sorgfältige und Mühsame Schäfer auch die Milch von ihren eigenen Kühen vor die Lämmer. Denn wenn etwan dem Lamme die Mutter gestorben, so gewöhnen die Schäfer manche Lämmer ganz allein an solche Kühmilch. Gleichwohl ist die Schaafmuttermilch dem Lamme allezeit besser, als die Kühmilch; und man kennet solche Lämmer gar bald vor den andern, wenn man in den Stall kommt.

Wenn die ersten oder ältesten Lämmer 3 Wochen alt geworden, so müssen mit solchen die Schäfer versuchen, sie fressen zu lernen. Daher

her wird zu Anfange vor solche in eine Raufe, welche aus der Zwiesel gehoben, und auf den Mist mit einem Ende vorhero geleget wird, entweder recht gutes, weiches Grummet, Heu oder gutes Laub, geleget, an welchem endlich die ältesten Lämmer zu nisteln anfangen. Wenn denn die Lämmer anfangen zu klauben, und man merket, daß sie schon etwas begieriger darnach thun; so muß der Schäfer einen oder mehrere Tröge oder Salzrinnen denen Lämmern im Stalle aufmachen, und solche anfangs auch herunter auf den Mist lassen, und darein entweder gequellte Wicken oder Erbsen, mit ein wenig gebrühetem Haber dünne einschütten. Dazu treten die Lämmer nach und nach, kosten was es sey, und versuchen zu fressen. Wenn sie denn einmal genannte Körner schmecken, alsdenn thun sie recht begierig darauf. Ja es lernen die kleinen Lämmer den Schäfer fast am Gange erkennen. Denn wenn der Schäfer mit der Schwinge, oder Topf kommt, worinnen die Körner sind, so kommen die Lämmer zugelauffen, und thun recht begierig, nur bald die Körner zu bekommen. Ja es darf nur an die Futterrinnen, weil sie hernach etwas höher stehen, mit dem Vorsteckenagel geklopfet werden, so kommt nach der Rinne gesprungen, was nur springen kan.

Denen Lämmern muß, wenn am Tage die Mutterschaafe ausgetrieben worden, fast den ganzen Tag Futter gegeben werden, damit die späten fein wachsen, und die frühen bald einhohlen können. Die Schäfer müssen mit dem Lämmerfüttern wechseln, und sollen bald solchen ein Futter Laub, oder ein Futter Heu, oder auch einmal Körner geben, denn dieselben wiederum ein wenig ausruhen lassen; zumal wenn sich die Lämmer im Stalle müde gelauffen haben. Und also werden alle nacheinander folgende, und in gewisse Ställe separirte Lämmer ins Futter gebracht und gefüttert.

Denen Lämmern muß auch in dem Stall, wenn sie gefüttert werden, recht reines gesundes Quellwasser in einem Trog gegeben werden. Denn sonst können die Lämmerchen nicht das trockene Futter und Körner verdauen. In manchen Orten, absonderlich in Schlesien ist gebräuchlich, daß statt der Körner vom Boden, den Lämmern Habergarben aus denen Scheunen gegeben werden. Von solchen legen die Schäfer denen Lämmern in die Raufen eben wie das andere rauhe Futter ein. Daran lernen die Lämmer fressen, und was denn dieselbe anfangs nicht mögen, das frißt hernach das alte Vieh. Vor die Schäfer ist diese Gewohnheit leichter, als wenn sie vom Boden, Erbsen, Wicken und Haberkörner hohlen, und vorhero erquellen müssen. Es profitiren auch der Schäfer Schweine und Federvieh bey denen Hafergarben vortreflich, denn dieselben finden unter denen Raufen gewiß oftmals mehr, als wohl die Lämmer gefressen haben. Zumal wenn der Haber auf dem Felde, ehe er aufgebunden, im Regen gelegen, und sehr abgeröstet hat. Doch wo überflüßig genug ist, da kan es wohl also gemachet werden; in Wirthschaften aber, wo man nur auf das Nothwendige sehen kann, muß es nachbleiben.

In dem Frühjahr pflegt man auch ordentlicher Weise die Lämmerleuchte vorzunehmen, dabey sowohl Kälber = als Schöpslämmer

mer sehr empfindliche Schmerzen leiden müssen. Zumal müssen die Schöpß- oder Hämmellämmer sehr vieles ausstehen, denn es wird solchen nicht nur das Beutelchen abgeschnitten, sondern es werden solchen auch die 2 Saamenhoden, eine nach der andern mit einem rauhen Häckchen oder, scharfen Messer genommen, und oftmals die daran befindlichen langen Saamenadern oder Flechsen bis vom Nabel her, wohl mehr als eine viertel Elle mit heraus gerissen. Die Zeit, zu welcher die Lämmer eigentlich zu leuchten nöthig, hanget absonderlich von der Witterung ab. Denn wenn früh auf dem Felde Gras wächßt, so, daß das Lamm, wenn es mit ausgetrieben wird, was grünes zu fressen findet, so kan man gegen Ende des Märzens die Lämmer leuchten lassen. Hält aber noch die Kälte an, und es ist noch nichts grünes auf dem Felde, so muß man noch so lange verziehen, bis wirklich sich das Gras findet. Hat man aber noch viel gut Heu auf den Ställen, und man kan noch mehrere Körner daran wagen, so kan man leuchten, wenn man es am liebsten haben will. Denn es schadet denen Lämmern gar nicht, ob sie geleuchtet oder ungeleuchtet im Stalle stehen, wenn sie nur wacker gut und viel Futter empfangen können.

Auf besondere Tage zum Lämmerleuchten, als auf Neu- oder Alten-Monden oder gute Calenderzeichen braucht man gar nichts dabey zu achten. Das Lamm, wenn es sonst nur nicht einen Zufall bekommt, dauert und geräth nach der Leuchte eben so gut, es mag auch nach dem Calender am allerunglücklichsten Tage geleuchtet worden seyn. Es ist das Tage- und Mondenwählen hierbey nur eine Schäfertändeley und eine Einbildung, welche auf nichts wahres sich gründet.

Im Lämmerleuchten werden bey dem Anfang der Leuchte vorhero aus der ganzen Heerde die Lämmer, die zu Stähren bleiben sollen, ausgesuchet. Die Schäfer haben die Schuldigkeit, diese Lämmer allezeit der Herrschaft, wofern dieselbe bey der Leuchte zugegen, oder ihren Beamten zu weisen: damit gesehen werde, ob solche rechter gesunder Natur, recht rein weiß, und ob solche von der recht derben, viel und aut Wolle bringenden Art sind. Diejenigen, welche recht breite hangende Hälse haben, sind immer besser, als die schmalhälsichten: denn es arten die Lämmer nach denen breit und viel Wollebringenden Hälsen. Wer gern von allem bunten und fleckichten Vieh in seiner Schäferey bekommen will, derselbe muß sich lauter blanke weisse Stährlämmer, die weder um den Kopf, Bauch, noch um die Beine was buntfleckichtes haben, aussuchen. Die Mutterschaafe müssen auch selber von lauter feiner Farbe seyn.

Wenn die Lämmer vor dem Leuchten erst jung geworden, oder noch klein sind, so besorgen sich manche, solches Leuchten zu verrichten, welches aber nichts zu bedeuten hat. Denn es kan das Lamm, wenn es nur allein stehen, und selber ohne Hülfe an der Mutter saugen kan, ganz sicher mit geleuchtet werden. Es schadet demselben nichts, sondern es ist vielmehr solchem besser, dann sie kommen mit viel wenigern Schmerzen davon, als wenn die Geilheit schon in solchen gewachsen ist.

Wenn die Leuchte nun wirklich durch die Schäfer vollendet worden; so werden vom Wirthe die Sorten, so geleuchtet und befunden worden, der Herrschaft, wenn selbige zugegen, oder dem Beamten zugezählet, nemlich zuerst die abgeschnittenen Schwänze, und hernach auch die Beutelchen. Die Stährlämmer sind schon vor dem Anfange ausgesuchet und ausgehoben worden. Diesen Zuwachs schneidet sich der Schäfer auf einen Kerbstock, und der Beamte, oder die Herrschaft selber, schreiben es sich als Zuwachs der Schäferey ins Manual ein. Ehe man aber den Schäfer die Schwänze und Beutelchen zählen läßt, kan man vorhero sowohl die Winterzählung und Tragendwerdung, als auch den nach der Winterzehlung geschehenen Abgang abfragen, und alsdann sehen, ob alles richtig eintrift.

Die Vorvieh-Lämmerleuchte wird auch bald nach denen herrschaftlichen Lämmern vorgenommen, damit die Beamten oder Herrschaften selber sehen und erfahren können: ob die Knechte etwan auch zu viel Lämmer mehr, als ihnen Lammschaafe zu überwintern erlaubet worden, haben, oder ob auch dieselben von vorzüglicherer Güte als die herrschaftlichen sind. Bey dem Leuchten der Lämmer wird denen Vor- oder Knechts-Lämmern das Zeichen gemacht. Hier ist nöthig, scharf darauf zu halten, daß die Leuchter fein viel vom Ohr abschneiden, damit, wenn man nachgehends die Heerden zu Zeiten besichtiget, das Vor- oder Gesinde-Vieh bald erkannt werden kan. Es giebt auch kolbichtes Schaafvieh, welches nicht lange, sondern Mäuseohren hat. Diese Kolben können dennoch mit dem gewöhnlichen Vorvieh Zeichen bezeichnet werden. Nur müssen gleichwohl die Schäfer mit dem Messer fein viel anfassen, damit nicht nur das Fell vom kolbichten Ohre allein, sondern auch vom Fleische des Ohrs selber etwas abgeschnitten werde.

Man findet auch manchmal Stücke, welche gar nicht abstehende Ohren haben, und Gänseköpfichte genennet werden. Diesen kan kein Zeichen gegeben, sondern müssen der Ehrlichkeit der Schäfer überlassen werden. Denn so lange man nicht das Gegentheil findet, soll man zu allen Menschen ein gut Vertrauen haben.

Zum Lämmeraustreiben ist nöthig, daß ein feiner, warmer, sonnenscheinender Tag erwählet werde, in welchem solche zum erstenmal mit den Alten auf das Feld gelassen werden. Es brauchet es gar nicht, wie manche Schäfer einfältig glauben, daß sie etwan über etwas zur Thüre oder Thore, so aus Aberglauben hingelegt wird, lauffen müssen, oder daß sie irgends mit einer besondern Ruthe von einem Holunder oder andern Strauche müssen gepeitschet und getrieben werden. Solches hilft alles nicht; und überdem versündiget sich der Schäfer nur damit bey GOtt. Denn der Seegen zum Lämmern liegt bey GOtt, und der Schäfer hat solche nur fein in Acht zu nehmen. Daß aber ein warmer sonnenscheinender stiller Tag erwählet werde, ist darum nöthig: weil die Lämmer im Stalle der Wärme und Windstille gewohnt sind. Wenn sie das nicht im Felde zu Anfange ihres Austreibens treffen, sondern es ist kalt und windig, so thut es denen

jungen

jungen ungewohnten Lämmern sehr bange, es legen sich dieselbe manchmal in eine Grube, oder in eine Furche, oder hinter Sträucher nieder, und versäumen sich, oder verschlaffen es denen andern nachzufolgen; zumal, wenn sie sich schon etwas müde gelauffen und geschryen haben.

Die Lämmer und auch die alten Mutterschaafe machen bey dem ersten Mitaustreiben ein überaus grosses Geschrey. Es schreyet das Lamm und Mutter, und das Geschrey gehet so untereinander, daß man kaum zusammen ein Wort reden kan. Wenn kein Windstilles Wetter ist, so kan Schaafmutter und Lamm einander bald an der Stimme verstehen. Denn die Stimme und Witterung sind die beyden Stücke, durch welche die Mutter und Lamm einander erkennen. Wenn nach dem Lamme das alte Schaaf sehr schreyet, so ist es sehr gut und ein Zeichen der Liebe, und daß eine Schaafmutter ein gutes Lamm ziehet; wo es aber im Stalle sehr stille in der Lammzeit hergehet, da ist es nicht gut. Denn es ist gewiß das Kennzeichen, daß die Lammschaafe nicht gesund und Milch zum Säugen haben, und zu solcher Zeit wird es gewiß sehr mißlich mit den Lämmern aussehen, und es werden nicht viele aufgebracht werden. Wo, und wie die Lämmer mit den alten Mutterschaafen zu hüten, ist unter dem Artickel Schaaf nachzusehen. Allhier gedenken wir nur, wie lange ein Lamm bey der Mutter zu lassen, und die Milch von solcher geniessen soll. Die Meynung ist hievon verschieden, und es kommt darauf vieles an, ob die Lämmer früh oder späte gekommen sind. Sind die Lämmer früh, so können dieselben auch eher entwöhnet, und von den Müttern abgesondert werden. Es hängt auch dieses davon ab, ob die Schäfer die Schaafe melken, oder nicht. Gemeiniglich wo die Melke im Gebrauch ist, da bemühen sich die Schäfer, daß sie die Lämmer früh bekommen, es mag viel oder wenig Futter seyn, und sagen, die Herrschaft wird wohl vors Futter sorgen. Daß sie früh die Lämmer empfangen, sehen sie darum gern, damit sie die Lämmer, wenn das Gras wächst, bald absetzen, und sie dagegen vom jungen und besten Grase von Schaafen desto mehr die beste und meiste Milch bekommen, und davon ihren Nutzen ziehen können. An den Orten, wo die Melke nicht im Gebrauch ist, mögen die Lämmer gemeiniglich bis nach Johannis unter denen Müttern bleiben, und noch das Bischen Milch mit geniessen, hernach aber werden dieselben abgesondert, und allein auf der nähesten und besten Weide gehütet. Und dieses ist darum nöthig, damit die Schaafmütter sich wiederum erhohlen, und zum fernern Einwintern brauchbarer werden, auch noch an der Sommerwolle was zunehmen können.

Endlich muß man auch der Winterfütterung der Lämmer mit wenigem, jungen und unerfahrnen Hauswirthen zum besten, gedenken. Wenn etwas rechtes aus den Lämmern werden soll, so muß man ihnen den Winter über kein Stroh, sondern pures Heu, manchmal auch ein Futter Abekahr, item Futter aus Heckerling, Trebern, Kleyen oder Schrot geben, so gedeyen sie wohl und bekommen gute Wolle. Wenn man sie im Winter nicht recht wartet, so verkrippeln sie, und lassen die Wolle gehen,

hen, daß man also gar schlechten Nutzen von ihnen hat. Darum ists besser, wenig Vieh halten, und dasselbe wohl warten, als viel, und es Hunger leiden lassen.

Lampenlichter, sind in einer Haushaltung so nöthig als nützlich zu gebrauchen. Man hat dabey zu merken so wohl das, was darein gegossen wird, als auch das Gefäß und den Dacht. Das, was darein gegossen wird, betreffend, nehmen einige das allgemeine Baumöl, andere Lein- oder Rüböl, noch andere erwehlen anstatt des Oeles frisches Rindschmalz, oder an dessen statt Schweinenschmalz, das zerlassene Gänseschmalz, wie auch das ausgesottene Bein- und Klauenschmalz, und vermeynet jeder Theil einen besondern Vortheil daran zu haben, daß etwan eines wohlfeiler seye als das andere, dieses heller und länger brenne als jenes, oder keinen so üblen Geruch von sich dämpfe, wie etwan eines oder das andere. Zu dem Dacht wehlen einige das innere Mark von denen abgescheelten Bimsen, die meisten aber bedienen sich der gesponnenen Baumwolle; diese drehen einige drey- vier- oder sechsfach zusammen, nachdem sie den Dacht dick oder dünn haben wollen, legen selbigen also in das Oel oder Schmalz, zünden ihn an, und wann er abgebrannt, ziehen sie ihn wieder hervor; andere, zumal wann die Lampe so beschaffen, daß der Dacht nicht liegen kan, sondern aufrechts stehen muß, nehmen ein kleines Reiß von denen Kehrbürsten, umwickeln solches mit der gesponnenen Baumwolle, und stecken es also gerad in das dazu gemachte Röhrlein in der Lampe, als wornach man sich in diesem Stück zu richten hat. Die Gefässe, welche man zu solchem Lampenlicht gebrauchet, sind in Ansehung der Materie, daraus sie gemacht werden, von Glas, oder Crystall, Dohn und gebrannter Erde, überzinntes Eisenblech, Messing, Kupfer ꝛc. Man kan aus einem jeden gemeinen Glas alsobald eine sehr gute Lampe machen, welche eine ganze Nacht, ohne zu erlöschen, oder daß man den Dacht hervorzuziehen nöthig hat, fortbrennet. Man setzet sich nemlich ein gemeines Trinkgläslein zur Hand, füllet solches halb mit Wasser, und sodann mit Oel, was man vor eines von obbenannten zu nehmen beliebet, voll an, sodann nimmt man ein von verzinntem Blech gemachtes, und an denen vier Ecken mit kleinen Stücklein Pantoffelholz versehenes Creutz, so in der Mitten mit einem Loch versehen, und auf selbiges ein kleines Röhrlein gelöthet ist, durch welches man das eine End des Baumwollenen Dachtes ziehen, das andere aber in das Oel hinab hangen lassen kan; dieses Creutz leget man alsdann in das Gläslein auf das Oel, so wird es wegen des daran bevestigten Pantoffelholzes darauf schwimmen, und wie das Oel nach und nach verzehret wird, sich ebenfalls nach und nach senken, der dadurch gezogene Dacht dagegen über sich steigen, und, ohne zu verlöschen, so lange fortbrennen, so lang er das Oel oder die Fettigkeit auf dem Wasser erreichen kan. Will man haben, daß diese Lichter im Brennen nicht rauchen oder stinken, so lege den Dacht zuvor in Weinessig, und lasse ihn wieder trocknen, alsdann mache die Lichter, oder thue ihn in die Lampe; deßgleichen wenn

man

man destillirten Zwiebelsaft in die Lampe thut, und Oel darauf gießt, so gibt es keinen stinkenden Rauch.

Landgut, ist ein aus Acker, Feld, Gärten, Wiesen, Weide und Trifft, so zu Land Hauswirthschaftlichen und ausser der Stadt liegenden Gebäuden geschlagen, und mit zahmer Viehzucht verbunden sind, vereinigtes und aus diesen wesentlichen Stücken bestehendes Haupt- und Grundstück der Landnahrung, welches entweder durch diese einander die Hand bietende wesentliche und in proportionirlicher Verhältniß vereinigte oder auch mit andern zufälligen Pertinentien, als Wäldern, Ziegel- Salpeter- Kalkhütten, Brau- Jagd- Mühlen- Fischerey- Gerechtigkeiten, Gerichten, Diensten, Fröhnen, Zöllen, Geleiten, Lehnen, Zinsen, Zehnden, und verschiedenen Regalien nach verschiedener Einrichtung und nach Unterschied derer darauf haftenden Lasten und Beschwerden ein mehr oder weniger vollkommenes Mittel ist, die eigentliche Land-Nahrungs- Gewerbe zu treiben, dadurch aber Nothdurft, Bequemlichkeit und Reichthum zu erlangen. Solchergestalt sind die Landgüter gar sehr unterschieden, und in grosse, mittlere und kleine, vollkommnere und unvollkommene, altväterliche, erkaufte, neu angelegete Haupt- und Nebengüter oder Vorwerge, erbliche und Lehn-, Steuerbare, freye Erbenzins Zins- Zehntbare, dienstbare, Frohn- Mann- und Weiber- Lehn- Adeliche- Bürgerliche, Bauer- und Cossaten- Pfand- Schillings- wiederkäufliche, Majora, Fidei-Commiß-, Mayer- Laaß- Erb- Pacht- rc. Güter. Ja entweder Landesherrliche, und diese wieder entweder Cammer- oder Domainen- und Tafel- oder Chatoull- und Patrimonial-Güter: Oder aber Unterthanen- Ritter- und Bürgerliche oder Bauer- Güter. Sie sind auch zu betrachten nach ihrer Lage, Anbau, und Pertinentien u. s. f. Es wird ein Landgut entweder angebauet, ererbet, ertauschet oder erkauffet, durch Verleihung oder auch Pacht erlanget, und nach seiner Natur in acht genommen, verwaltet oder verpachtet, oder sonst angewendet. Man kan aus dieser gegebenen Beschreibung alle Grundsätze der Geschäfte mit einem Landgute herleiten. Wir wollen aber nur von seiner Untersuchung bey dem Kaufe etwas sagen. Wer also ein Landgut zu erkauffen willens ist, hat vorher so wohl sich selbst und seinen Zustand, als ingleichen des Verkäuffers, der Nachbarschaft, der Wohnung und deren Zugehör, sammt derer Einkünften, und so es mehr als ein gemeines Bauergut ist, noch der Gerechtigkeit, Freyheiten und Unterthanen Beschaffenheit wohl zu bedenken, und in Betrachtung zu nehmen; welches alles wir nebst dem, was bey einem und dem andern Stücke insbesondere in acht zu nehmen, kurz in folgender Ordnung zusammen fassen wollen, da wir erwegen, was vor, bey und nach dem Kauf eines Landgutes, und zwar überhaupt auf Seiten des Käufers vornemlich in acht zu nehmen.

Vor dem Kauffe erkundiget man sich zuförderst des Zustandes des Verkäuffers, ob er redlich oder Gewissenlos, und aus was Ursachen er das Gut verkauffe, alsdenn forschet man nach der Beschaffenheit und den Umständen des Gutes selbst, wie nemlich die Herrschaft, unter deren Jurisdiction es lieget, gegen ihre Unterthanen insgemein gesin-

gesinnet sey; ob die angränzende Gründe, unter einerley oder mehrere und fremde Herrschaft gehöre, ingleichen wie es sich mit der Lehen verhalte? Wie die Nachbarschaft beschaffen, ob sie gut und friedfertig, oder böse, und zänckisch? Ob das Gut von allen fremden Ansprüchen, wie sie auch Nahmen haben mögen, frey, und nicht etwa mit der Zeit, durch einen unvermeidlichen Einstand, Abtritt oder Näherrecht angefochten werden könne? Ob die Raine oder Marksteine richtig oder streitig? Endlich siehet man auf die Lage des Gutes selbst, und auf die Beschaffenheit derer dazu gehörigen Stücke, daß es einer volkreichen Stadt oder verschiedenen Nahrhaften Orten, nicht allzuweit entlegen, um nicht nur allen auf dem Gut erbaueten und erzeugten Ueberfluß, mit Nutzen desto eher in das Geld zu setzen, als auch die zur Wirthschaft benöthigte Stücke, und deren Abgang um so viel eher wieder zu ersetzen; wie denn allerdings ein grosser Vortheil, wenn Holz, Mühlen, Ziegelscheuren, Kalköfen, Schmiede, Wagner, Sattler und dergleichen Handwerker, nebst andern Nothwendigkeiten, nicht so sehr ausser Weges, sondern nahe in der Nachbarschaft zu haben sind. Daß die Gebäude dauerhaft und nicht baufällig, auch genugsame nöthige Bequemlichkeit haben, nach der Grösse und Weitläuftigkeit der dazu gehörigen und darbey befindlichen Landwirthschaft, nicht weniger, daß selbige nicht etwa anschiessenden Wassern, Sturmwinden, und anderer entstehender Gefahr, augenscheinlich unterworfen: auch ist daber zu untersuchen, ob Gärten, Felder und Wiesen fruchtbaren Boden haben, oder einer morastigen, mosigen, sandigen oder sonst rauhen Art seyn, gesunde Luft haben, und nicht Wasser- Wetter- Wild- und dergleichen Schaden unterworfen; wie die Viehzucht beschaffen, ob sie stark, gute Sommerhütung, ingleichen gute Weide habe, ob gute Eichelmast vorhanden, oder das Schweinvieh vom Boden gefüttert werden müsse, u. w. dergleichen mehr. Ueberhaupt ist dasjenige Gut vor das vollkommenste und einträglichste zu halten, welches schönen Wiesewachs, gute Obsgärten, fruchtbare Aecker, einen unabgeödeten Holzwachs, gut Fischwasser oder Teiche in seinem Begriff hat. **Bey dem Kauffe** da f sich der Käuffer am wenigsten merken lassen, ob sey ihm an dem Kauffe sonderlich gelegen, sondern er muß vielmehr durch einen vertrauten Freund darum handeln lassen. Bey richtigen und unstreitigen Gütern, thut der Käuffer besser, er leiste die Bezahlung davor auf einmal; bey dem Gegentheil aber, da man sich nachtheiliger und gefährlicher Ansprüche versiehet, so von dem Verkäuffer etwan trüglicher Weise verschwiegen worden, ist es sicher, daß man sich vergleichet, die Zahlung entweder in Nachfristen zu thun, oder so viel in Händen zu behalten, daß man sich in ereignendem Fall seines Schadens daran erhohlen könne. **Nach dem Kauff** ist vor allen Dingen alles dasjenige abzustellen, was von dem vorigen Besitzer durch Nachläßigkeit und andere übele nachtheilige Haushaltung hintan gesetzet, und der Aufnahme des Gutes hinderlich gewesen. Welche Anmerkungen bey Erkauffung eines **Ritterguts** ebenfalls zu machen, ausser denen

denen aber noch vieles andere zu beobachten sich findet. Was also endlich grosse und adeliche Land- und Rittergüter, auch deren Gerechtigkeiten anbelanget, so hat ein Käuffer zu bedenken und zu betrachten: Ob ein solches Gut, so er kauffen will, frey eigen, oder Lehen? Ob es ein Stammgut, (dabey er von denen Verwandten den Einstand zu besorgen) und ein Fidei-Commiss oder Majorat sey? Ob das Lehen geist- oder weltlich? Manns- oder durchgehend Lehen? Ob man mit Kindern beyderley Geschlechtes belehnet, oder bey deren Ermangelung die Vettern und nähere Blutsverwandten, dem Lehenbrief einverleiben zu lassen, von dem Lehenherrn zugelassen werde? Obs einen oder mehr Lehenherren habe? Wovon sonderlich das letztere wohl zu bedenken und zu scheuen. Ob man in der Lehenstube mit einer leidlichen Taxa abkommen könne? Ob das Gut von Steuren, Gülten, Umgeld oder Trankfteuer, Zehenden und dergleichen Anlagen frey sey? Oder ob es dergleichen selbst einzunehmen? Ob es mit dem Jure Aperturæ oder der Oeffnungsgerechtigkeit beschweret sey? Ob auch irgend alte Ausstände oder Schulden darauf hafften, oder ob diesfalls alles richtig? Was vor alte und neue Kauf- und Lehenbriefe, Saalbücher und Erbregister, gerichtliche Documenta und Instrumenta von Freybriefen und Erbeinigungen in Originali vorhanden? Ob es die Ober- und Nieder- oder Untergerichte, Marktfreyheiten und dergleichen Gerechtigkeiten habe? Und ob diese unansprüchig oder geruhig besessen worden? Ob auch die Braugerechtigkeit vorhanden? Ob das Bier guten Abgang habe? Ob das Gut seine eigne Hofschenke habe? und was der Wirth Pacht davon gebe? Ob es auch in andern Wirthshäusern ausgeschenket werden müsse, oder man solches in die benachbarten Städte und Orte verführen dörfe? Ob man auf seinen und der Unterthanen Gehölzen und Gütern die Jagden und Weydwerk, hohe und niedere, alleine, oder mit andern gemenget habe? Was man an rothen und schwarzen Wildpret, an Hasen, Füchsen, Wölfen und dergleichen, zusammt dem Federwildpret, besage der Jagdregister, jährlich zu geniessen? Ob Mahl- Stampf- Säge Walk- Schleif- Oel- Pulver- Papier- Gewürz- und Lohemühlen zum Gut gehörig, vorhanden? Was der Mahlmüller von der Mahlmühle Zins oder Pacht gebe? Und ob er auch Schweine in die Mastung zu nehmen schuldig sey? Wie viel Gänge die Mühle habe? Ob allezeit Mühlwasser genug vorhanden? Und ob das Wehr kostbar und schwer zu erhalten, oder leichtlich Schaden nehme? Item ob die Mühlen bey grossen Gewässern lange stille stehen? Ob Ziegel- und Glashütten, Kalköfen und Steinbrüche, auch Gypssteine und Mergel vorhanden? Ob eine Kirche bey dem Gute sey? Ob es eine Mutterkirche oder Filial? Ob dem Besitzer des Gutes das Jus Patronatus zustehe? Gleichwie auch schlüßlichen der Herrschaften und derer Unterthanen Wohlstand zusammen vereinbahret ist, also ist auch diesfalls, ehe der Schluß des Kaufs gemacht wird, insonderheit auszuforschen: Wie viel der Unterthanen sind? Wie viel ganzer Höfe- Bauer- oder Pferde-Güter, Hintersässer-Güter und Häuser

Häuser sich beym Gute befinden? Was sie an gewissen Schoß, Gülten, Zehenden, Erbfeder- und Hauszinsen, Eyern, Käsen, Lammes-Bäuchen, Gänsen, Capaunen, Faß-Nacht- Herbst- Rauch- und andern Hünern, Scharwerktägen, Frohndiensten, und andern beständigen Gefällen, jährlich abstatten müssen? Ob sie Sterb- An- und Abzugs- auch Lehengeld, Handlohn, Kauf- Siegel- Schreib- und andere Schreibgebühren geben müssen? Und was die gewisse Taxa darüber sey? Ob ferner die Unterthanen arm oder reich? Wie hoch ihrer Güter Kaufschillinge sich erstrecken? Wie ihre Häuser ausgebauet und bedacht? Wie viel Heufütterung sie beyläufig einlegen, und Hauptviehes davon wintern? Ob und wie viel Getrayde sie zum Verkauffen überley behalten? Und wie weit sie es zu Markte führen? Ob sie mit Schulden beladen, oder ob andere ihnen selbst schuldig? Ob sie auch etwas von ihren Grundstücken versetzet haben? Wie viel eigentlich Pferdner oder Anspänner, Hintersässer, Häusler und Hausgenossen vorhanden? Ob alle Hand- und Pferdedienste entweder gemessen oder ungemessen, auch die Baufröhnen sowohl mit Pferden als mit der Hand verrichtet werden? Wie weit und wie oft Kutschfuhren zu verrichten? Ob und wie weit die Unterthanen Bottschaft lauffen müssen, und was sie zum Bottenlohn bekommen? Ob die Unterthanen um den Zehenden schneiden? Ob sie Flachs rauffen, rösten, auswaschen, stauchen, brechen, hecheln, spinnen, ingleichen auch den Hanff? Ob sie Hopfen abnehmen und blaten oder pflücken; Obst brechen rc.? Wie viel sie vor den Acker Gras auf denen zum Gute gehörigen Wiesen zum hauen bekommen? Ob die Unterthanen auch Gras streuen, Heu und Grummet machen, Gerste und Haber harken, auch die Feldfrüchte nebst Heu und Grummet einführen und einbringen helffen? und was sie an Fröhner-Broten, Käsen und dergleichen empfangen? Was sonsten jedes Gut vor Nutzung und Gerechtigkeit oder Beschwerungen hat, solches pflegen desselben Anschläge und Erbregister zu weisen.

Landwirthschafts oder Haushaltungskunst, ist eine practische Wissenschaft, welche lehret, wie man auf eine rechtmässige Art Geld und Gut erwerben, das erworbene erhalten, und klüglich ausgeben solle, zur Beförderung oder Erhaltung seiner zeitlichen Glückseeligkeit. Es ist dieses alles umständlicher ausgeführet worden, unter dem Articul Haushaltungskunst. Hier wollen wir nur noch einige Auctores beyfügen, die von der Landwirthschaft geschrieben haben.

Unter den Deutschen, die sich die Mühe gegeben, die Haushaltungsmaterien ein wenig in Ordnung zu bringen, und etwas weitläuftiger abzuhandeln, ist *Colerus* wohl der erste gewesen. Dessen Haushaltungsbuch, darinnen er alle Theile der Land- und Feld-Oeconomie zusammen getragen, welches zu unterschiedenen mahlen heraus kommen, ist bekannt genug, und fast in eines jeden Hauswirths Händen. Der Fleiß ist an ihm billig zu loben gewesen; man trift aber in seinen Collectaneis gar viel Sachen an, die in Praxi nicht zutreffen, weil ihm manches auf den Ermel geheftet worden, so er als eine gewisse und experimentirte Sache hinein gesetzt. Sonderlich ist sein Kochbuch, welches seinem grossen oeconomischen Werke beygefügt ist, gar nichts werth.

Agricoltura tratta da diversi antichi

tichi & moderni scrittori dal Signor GABRIELLO ALFONSO d' HERRERA 4. Es ist dieses Buch erstlich in spanischer Sprache beschrieben, und hernach von Membrino Roseo von Fabriano 1584 in die Italiänische in Venedig übersetzt worden. Der Autor theilet es ein in sechs Bücher, und handelt darinnen ab, den Ackerbau, die Weinbergs- Obst- und Küchen-Gartens, Viehzucht und Haushaltungsarbeiten, die durch alle Monate des Jahres zu verrichten sind. Er gedenket in der Vorrede, daß sich seine Præcepta Oeconomica vor alle Länderenen in der Welt schickten, sie möchten auch liegen, wo sie nur wollten. Es ist dieses Buch ein Auszug aus dem Catone, Varrone, Columella, Palladio, Plinio, Aristotele, Cæsare, Crescentino, Augustino Gallo, u. s. w. *Le Theatre d' agriculture & menage des champs d' Olivier de Serres. 4.* Dieses ist zu unterschiedenen mahlen, und so viel mir wissend, zu letzt zu *Rouen, 1635* heraus kommen. Man trift hierinnen in acht Büchern fast alle Theile der Haushaltung beschrieben an. In dem ersten und andern die Erkäntniß des Erdreichs und Ackerbaues, im dritten die Anlegung der Weinberge, im vierten die Viehzucht, im fünften das Kochen, im sechsten die Gärtnerey, im siebenden die Hydraulis, in so weit sich die Oeconomie darum bekümmert, er bringt hierinnen allerhand artige Anmerkungen vor, von Fontainen, Wasserleitungen, Cisternen u. s. w. ingleichen auch so wohl von wilden als andern Bäumen, welche denen Gärten zur Zierrath dienen; im achten die Confituren, Medicinische Sachen, und Regeln von Rangirung derer Meublen im Hause.

Petri von *Crescentiis XV.* Bücher vom Feld- und Ackerbau, zu Straßburg, 1602 Fol. Das erste Buch lehret einen Meyer- und Bauerhof anzustellen, das andere allerhand Arzneymittel zuzubereiten, das dritte die Natur und Eigenschaften unterschiedener Thiere, das vierte den Ackerbau, das fünfte den Weinbau, das sechste die Destillirung der gebrannten Wasser und Verfertigung künstlicher Instrumente und Brennwesen, das siebende die Zurichtung eines Gartens, das achte die Anlegung eines Lustgartens, das neunte einen Unterricht von Wiesen, das zehende die Bienenzucht, das eilfte die Otter- und Bieberjagd, auch Wasserweidwerk, das zwölfte die Falckney und das Federspiel u. s. w. das dreyzehende die Jägerey überhaupt, das vierzehende der Wölfse Natur und Eigenschaften, auch Arten sie zu fangen, das funfzehende das Brodtbacken. *Georgica Helvetica curiosa,* das ist, neu *curieuses* Eydgenoßisch, Schweitzerisches Haushaltungsbuch, vorstellend in vier Büchern, den Rebenbau, wie die Reben leichtlich zu misten, wohl anzulegen, zu warten, schädliche Zufälle von ihnen zu verhüten, unterschiedene Weinkünste, Zubereitung des Essigs, Biers, den Ackerbau, Wartung der Wiesen, Feldmessen u. s. w. den Gartenbau, die Beschneidung der Espaliers und Lustbäume, die unterschiedenen Arten des Kern- und Steinobstes, dessen Aufbehaltung, die Baumkrankheiten, den Krautgarten, die Beschreibung allerley Kräuter, Wurzeln und Gewächse, Caffee, Thee, Chocolate, Zucker und andere Gewürze; den Blumengarten, dessen Anordnung, Gattungen, und so wohl einheimischer als ausländischer Blu-

Blumen Unterscheid. Die Viehzucht, Wartung der Pferde, Kühe, Schaafe, deren Kranckheiten, Nutzen des Federviehes, der Schweitzerischen Vögel und Fische Arten und Eigenschafften, die Bienenzucht, einen Unterricht von Honig und Meth, einen schweitzerischen Hauscalender, was durch das gantze Jahr über in der Oeconomie zu verrichten, auch die Jahreswitterungen, samt einer Zugabe schweitzerischen Rechtens und Ausrechnung der Zinsen und Capitalien, aus eigener Erfahrung und denen besten Feldbaues-Scribenten, sonderlich aber Daniel Rhagors Pflantzgarten zusammen verfaßt von *E. K. M. D.* Es ist dieses Schweitzerische Haushaltungsbuch in einem übeln stilo geschrieben, und hat wie die übrigen, die die Oeconomie einer gewissen Provintz beschreiben wollen, seine Mängel, indem mehr generalia darinnen vorgetragen werden, als specialia von der Schweitzer ihrer Haushaltung.

Le venti giornate dell agricoltura & de Piaceri della villa di M. AGOSTINO GALLO, *Nobile Bresciano*, In Venetia A. 1674. 4. Dieser Auctor, welcher andere oeconomische Sachen mehr geschrieben, hat dieses Buch in Form eines Gesprächs zwischen zwey guten Freunden eingerichtet. Er gehet hierinnen allerhand Verrichtungen des Ackerbaues, der Gärtnerey und der Viehzucht durch, und menget einige Anmerkungen von dem Landleben überhaupt mit unter. Ob gleich die Ordnung an dieser Schrifft nicht gar viel taugt, so ist hingegen dran zu loben, daß er nichts aus andern Büchern heraus genommen, sondern alles aus eigner Erfahrung aufgesetzt. Er sagt, daß er die Materien nicht als ein Philosophus, sondern als ein blosser Landmann abgehandelt. Es ist auch zu Paris 1676. in die frantzösische Sprache übersetzt worden durch *Francois de Belle foret.*

CASPARIS JUGELII *Oeconomie*, oder nothwendiger Unterricht und Anleitung, wie eine Haushaltung am besten und nützlichsten kan angestellet werden, auf Verordnung Churfürstens Augusti zu Sachsen vormahls heraus gegeben, zuletzt aber Franckfurt und Leipzig 1675. 4. Es beträget diese Schrifft nicht gar viel, sondern weist nur an, wie die Aecker zu bestellen, die Maulwürffe auf denen Wiesen, Aeckern und Feldern zu dämpffen, die Vorwege und andere Güter auszuthun und zu verpachten sind.

Oeconomiæ Suburbanæ a P. CHRISTOPHORO FISCHERS. *J. conscriptæ Pars Prima.* 1679. 4 *Ejusdem Oeconomiæ Pars secunda eaque Posthuma.* Pragæ, 1683. 4. Es theilet dieser fleissige und curieuse Jesuite, welcher dem Oeconomie Wesen auf ein viertzig Jahr vorgestanden, die Oeconomie in die Stadt- und Haus- und in die Land und Feldoeconomie, und nach dieser Abtheilung sein Werk in zwey Theile. Der erste Theil begreifft zehen Bücher. In dem ersten handelt er von der Bestellung des Ackerbaues, und denen unterschiedenen Sorten der Feldfrüchte. In dem andern hält er sich weitläufftig bey der Fischerey auf, und gestehet, daß er von Kindesbeinen an ein sonderbarer Liebhaber derselben gewesen, und sich fleissig drauf appliciret. In dem dritten lehret er das Brauwesen, und weiset nicht allein, wie unterschiedene Biere müssen gebrauet werden, sondern auch wie dieselben zu tractiren und zu conserviren sind, er beschreibet den Hopfenbau, und die unterschiedenen Arten derer Medica-

dicamente, die aus dem Biere zubereitet werden können. Das fünfte destinirt er zu dem Gartenwerk, in welchem er allerhand curieuse Observationes von der Symphathie und Antipathie derer Kräuter und derer Thiere vorbringet. Das sechste handelt von der Beschaffenheit des Weinbaues. Das siebende von Wäldern und Holzwerke; das achte von der Schaafe Natur, Nutzen, Futter u. s. w. von Vermeidung der Betrügereyen der Schäfer. Das neunte von der übrigen Viehzucht. Das zehende von dem Federvieh. Und am Ende ist eine kurze Wiederholung desjenigen, was er in dem vorhergehenden vorgetragen, nebst einem Lateinischen, Deutschen und Böhmischen Register, so die Bedeutung und den Verstand der unterschiedenen Wörter erkläret. Der andere Theil ist um die häußliche Wirthschaft bekümmert, und diese erkläret er durch eine kluge und nach gesetzten Zeiten abgetheilte Regierung der häußlichen Actionen. Er theilet solchen wiederum ein in fünf Bücher. In dem ersten beschreibt er die oeconomische Canzley, oder wie das Archiv bey einem Hauswesen einzurichten und zu disponiren. In dem andern legt er so wohl dem Hauswirth als seinen Bedienten gewisse Gesetze und Instructiones vor. In dem dritten und vierten Buche, wie jährliche, monatliche, wöchentliche und tägliche Rechnungen zu verfertigen, und die Einnahmen nebst den Ausgaben wohl zu bilanciren. In dem fünften, wie allerhand in der Haushaltung vorkommende Gebäude aufzurichten, nebst darbey specificirten Unkosten. Es hat auch der Auctor vorgehabt den dritten Theil auszuarbeiten, darinnen er die Geometrie, wie sie in der Haushaltung vorkommt, die Symmetrie der Gebäude, Schmelz-Glaß-Hütten und andere Sachen, die so wohl zur Ordnung und Nothwendigkeit, als auch Curiosität gehörig, hätte vorstellen wollen, ist aber durch den Tod hieran verhindert worden. Dieses Buch ist, wo nicht das beste selbst, doch gewiß eines von den besten mit, denn der Auctor hat Studia gehabt, aus Erfahrung geschrieben, nichts nöthiges und zur Sache dienliches ausgelassen, nichts fremdes eingemischt, und sich eines feinen Stili und einer guten Methode beflissen. A. 1696. ist dieser Tractat zu Nürnberg von Agatho Carione in das deutsche übersetzt heraus gekommen

Georgica Curiosa, das ist, umständlicher Bericht und klarer Unterricht von dem Adelichen Land- und Feldleben, auf alle in Deutschland übliche Land- und Hauswirthschaften gerichtet, durch Wolf Helmhard, Freyherrn von Hohberg. Nürnberg 1682. Fol. Das ganze Werk hat er in zwey Theile, und einen jeden wieder in sechs Bücher eingerichtet, darbey die Ordnung observiret, daß er diejenigen Materien, so vor andern nöthig und nützlich sind, zuerst genommen. In dem ersten Buch beschreibt er das Landgut selbst, dessen Rechte, Gerechtsamen, Gebäude, Anschläge Herrlichkeiten u. s. w. In dem andern und dritten Buche, was ein Hauswirth und Hauswirthin so wohl in Ansehung gegen GOtt, als gegen ihre Kinder, Bedienten, Nachbarn und gegen sich selbst in acht zu nehmen. Im vierten von der Bestellung des Weinberges und Tractirung der Weine. Im fünften und sechsten von dem Gartenbau, und wie ein Küchen- Arzney- Blumen- und Obstgarten anzulegen

und

und zu erhalten sey. Das siebende Buch, bey welchem der Herr Auctor den andern Theil anfängt, instruirt einen Hauswirth in dem Ackerbau, und giebt auch Nachricht vom Brauen, Mahlen und Backen; das achte in der Pferdezucht, und handelt von den Zeichen der guten und schlimmen Pferde, Stutereyen, Reiten u. s. w. Das neunte in der Viehzucht; Das zehende in der Bienen- und Seidenwürmerzucht, das eilfte in der Fischerey, und der Lehr von Teichen Quellwasser, das zwölfte in den Wäldern, Jagden und Vogelfang. Es hat der Herr Auctor diese Georgica curiosa aus denen besten Griechischen, Lateinischen, Italiänischen, Spanischen, Französischen, Deutschen u. s. w. Scribenten zusammen getragen, auch von unterschiedenen Orten her curieuse Manuscripta darzu geschickt bekommen, daß man es also billig vor ein vollständiges Werk halten muß. **Christoph Herings oeconomischer Wegweiser, d. i. die gemeine Haushaltungswissenschaft und deren nützliche Uebung so gründlich als kürzlich dergestalt beschrieben, daß dadurch die Nutzungen, welche bey gemeinen Haushalten gesucht werden, reichlich zufinden, und wohl damit zu gebahren.** Jene, 1680. 8. Das erste Buch zeigt die generaliora der Oeconomie, die Pflichten des Hausvaters, der Hausmutter, die Annehmung des Gesindes, Anstellung des Hauswesens. Das andere handelt vom Mahlen, Backen, Schlachten, Brauen, Kochen, Einmachen u. s. w. Das dritte vom Acker- und Getrayde-Bau und was dazu gehöret. Das vierte von der Viehzucht. Das fünfte vom Gartenbau, der Anlegung und Erhaltung des Obst- und Küchengartens. Das sechste von Weinbau und Hopfenwachse. Das siebende von der Viehweide, Gräserey, Heumachen. Das achte von der Fischerey und Teichnutzungen, Gehöltze und dessen Gebrauche, von der Bienenzucht u. s. w. Denn ist annectiret eine Anzeige, was in jedem Monat ungefehr zuverrichten sey, und wie sich ein Hausvater nach der Witterung richten soll. Ingleichen ist auch angehangen der beglückter Pachter, das ist, eine sonderbare nützliche Anweisung, was zur Pachtnahrung insonderheit gehöre, und wie dieselbe fürsichtig anzutreten, wohl zu führen, und nützlich zu enden, nebst einer andern Nachricht, wie mit Ziehung des oeconomischen Wegweisers eine weitläuftige Haushaltung wohl zu führen und taugliche Principia Oeconomica fast an allen Orten füglich zu appliciren seyn mögen.

Georg Andreas Böcklers nützliche Haus- und Feldschule, Frankfurt und Leipzig, 1699. 4. Es ist dieses Buch in zwey Theile verfaßt. Der erste hält in sich die Anlegung eines Meyerhofes oder Vorwerkes, die Beschreibung der Materialien, wie allerhand auf dem Lande vorkommende Gebäude zu erbauen, und abzutheilen sind, den Ackerbau, die Viehzucht, Gärtnerey, das Kochen, Confituren, die Hausarzney und Hausapothecke. Der andere Theil aber den Vogelfang, das Jagen, die Fischerey, den Krebsfang, das Mühlwerk, die Beschreibung allerhand Krankheiten, und dawider dienlicher Arzneymittel, davon er doch allbereits in dem ersten Theil gehandelt, und also hätte er nicht nöthig gehabt, solcher noch einmahl Erwehnung zu thun. Die Auslegung derer Träume, die Chiro-

romantie, Physiognomie, Wappen- und Illuminirkunst, Proportionen des menschlichen Körpers, die Rechenkunst, die Verzeichnung allerhand, so wohl in Deutschland, als einigen andern ausländischen Oertern gebräuchlichen Masse und Gewichte, die verborgenen Schriften, Zeiten und Jahres Abtheilung, samt einem immerwährenden Calender, das Tafeldecken, Trenchiren, Beschreibung der Schauessen und einen Wegweiser durch Ober- und Niederdeutschland, Italien, und umliegende Länder, nebst einem Anhange von hundert Hauskünsten. Ein jeder Leser wird leicht sehen, daß **Herr Böckler** in dieses Werk viel Dinge eingemischet, die nicht zu einem Cursu Oeconomico gehören, und dadurch er das Buch nur weitläuftiger und kostbarer gemacht. Die darinnen verfaßte Oeconomie ist sonderlich auf die Französischen Lande gerichtet. Das beste bey diesem Buche sind die vielen und schönen Kupferstiche, davon der Auctor als ein gelehrter Mathematicus die Zeichnungen verfertiget, und die man nicht leichtlich in einem andern oeconomischen Werke so antreffen wird.

Wündschens *Memoriale Oeconomico Politico Practicum*, **oder Unterrichtung, wie die Haushaltungsämter, Rittergüter, Vorwerke oder Meyereyen oder andere Haushaltungen an Ackerbau, Viehzucht, Wiesen und Weinwachs, Fischereyen, Waldungen, Wildbahnen und Erbzinsen nützlich verwaltet, auch allerhand ungeziemende Griffe und Finessen verhütet werden können.** Frankfurt und Leipzig. 4. Dieser Tractat ist in zwey Theilen beschrieben. In dem ersten sind 26 Requisita, wie er es nennet, enthalten, die Beschreibung des Haushalters Tugenden und Laster, seiner Kinder und Gesindes, des Ackerbaues, Wiesewachs, der Viehzucht, wie ein Haushalter mit Wein, Obst, und andern Victualien, Federvieh und Fellwerk umgehen soll, wie das Holtz auszutheilen, das Haupt-Inventarium zu verfertigen, die häuslichen Geschäfte durch das ganze Jahr vorzunehmen, die Aemter zu verpachten u. s. w. Der andere Theil ist in achtzehen Capitel verfasset, und handelt von lauter Rechnungssachen, als von Amts-, Küchen-, Zoll-, Fisch-, Forst-, Kelley-, Vormundschafts-, Kirchen-, Hospital, und andern dergleichen Rechnungen, Steuren und derselben Moderation, Defecten und Compensations-Rechnungen, Richtigkeit in Feldern und Fluhren, Uberlegung und Anschläge derer Gebäude. Es ist nicht zu läugnen, daß der Auctor allerhand gute Sachen, die man auch anders wo vergebens sucht, in dieser Schrift zusammen getragen; Allein es ist Schade, daß so wohl in Ansehung der Materialien als der Formalien eine so erschreckliche Unordnung darinnen anzutreffen. Denn der Auctor mischt fast in jedem Capitel Theologische, Juristische, Moralische und Oeconomische Materien durch einander; Ja auch die Capitul selbst sind nicht so eingetheilet, wie sie wohl seyn sollten, indem unterschiedene nöthige ausgelassen, einige überflüssige aber inseriret, wie ein jeder solches befinden wird, der sich die Mühe giebt, das Werk ein wenig anzusehen.

TUBERANI **wohl erfahrner Haushälter.** Ulm, 1691. 12. Der Auctor zeigt in diesem kleinen Büchlein, was in den meisten Stücken der Haushaltung durch das gantze Jahr über zu verrichten sey, schickt sich aber nicht sonderlich auf

die Obersächsische Lande, sondern es ist meistens auf Schwaben gerichtet. **Johann Christoph Thiemens, Haus- Feld und Arzneykochkunst, und Wunderbuch.** Nürnberg, 1700. 4. Man findet hierinnen in zwanzig Abtheilungen die Haushaltung insgemein, den Feld- und Ackergarten- und Weinbau, Haus- Feld- und Gartencalender, das Bierbrauen, Kochen, Trenchiren, Confitiren und Zuckerbacken, die Bienenzucht, das Wild- und Weidwerk, Pflege und Wartung der Pferde, Viehzucht, Vogelfang, Fischerey, Arzneyen, so wohl für Manns- als Weibes-Personen, das Destilliren, heilsame Kräuter, Raritäten u. Wunderkünste, und endlich eine zierliche Briefstellung. Die drey letztern Abtheilungen hätte der Auctor wohl können auslassen. Es sind unterschiedene Risse beygefüget, sie sind aber nicht so gut, als in BOECERS Feldschule. Er hat es nicht aus eigener Erfahrung geschrieben, und es scheinet, daß er aus dem *Bæcler* eines und andere entlehnet habe. *La maison reglée, & l' art de diriger la maison d' un grand Seigneur & autres, tanta la ville, qu' a la Campagne, & le devoir de tous les Officiers, & autres domestiques en general.* Amsterdam, 1708. 8. Es sind zwey Bücher. In dem ersten lehret der Verfasser, was ein grosser Herr vor Bedienten haben, wie er ihre Besoldungen, Bestallungen und Verrichtungen, auch seine Einkünfte des Jahrs über reguliren soll, ingleichen wie die Speisen auf die Tafeln bey grossen Banqueten zu setzen. Im andern Buche handelt er von den Bedienten einer vornehmen Dame. Am Ende ist beygefüget eine Anweisung nach der Italiänischen Mode allerhand Essenzen, gebrannte Wasser und Liqueurs zu verfertigen. Die in diesem Buche enthaltenen Sachen sind mehrentheils von Frankreich zuverstehen, und lassen sich wohl nicht auf unser Deutschland appliciren.

Sächsisches Land- und Hauswirthschaftsbuch, oder neu-verbesserter COLERUS, Leipzig, bey Thomas Fritschen, 1711. 4. Es theilet der Auctor solches in zehen Bücher ein. In dem ersten Buche handelt er von der Haushaltung insgemein, von den Eigenschaften und Verrichtungen des Hauswirths, der Hauswirthin und seines Gesindes, der Verkauffung oder Verpachtung eines Guts, Anlegung eines Vorwerks u. s. w. Im andern Buche von den Verrichtungen, so durch alle Monate des gantzen Jahres in allen Theilen der Oeconomie vorzunehmen. Im dritten, wie allerhand Ackerarbeit durchgehends zu bestellen, auch die Saat und Erndte gehörig zu verrichten sey. Im vierten vom Wiesewachs, wie solcher anzustellen, und zu nutzen. Im fünften von der Anlegung eines Lust- Küchen- und Obstgartens, und unterschiedener fremden Gewächsen. Im sechsten von dem Weinbau, wie die Weinberge anzulegen und zu bestellen, ingleichen wie der Wein in Kellern zu tractiren sey. Im siebenden von der Viehzucht, dem Rindvieh, Pferden, Schaafen, Ziegen und Federvieh. Im achten von Bienen, wie dieselbe mit gutem Vortheil zu warten, auch Honig und Wachs zu sammlen, zuzubereiten und zureinigen sey. Es wäre eben nicht nöthig gewesen, daß der Auctor in einem besondern Buch hiervon gehandelt, sondern er hätte diese Materie gar wohl in dem vorhergehenden Buche vorbringen können. Im neunten von der Fischerey, wie solche nützlich zubesorgen, auch die

die Teiche zu besetzen und abzulassen: Im zehenden von allerhand Arzneymitteln, so wohl vor Menschen als Vieh. Allein der Auctor hätte die Arzneymittel vor das Vieh in dem siebenden Buche sollen vorbringen, die aber vor die Menschen gar auslassen: denn in die Haushaltungsbücher muß gebracht werden, was ein Hauswirth zu wissen hat als ein Hauswirth, nicht aber als ein Mensch, der wie andere Leute, Krankheiten unterworffen, und wieder welche er sich aus Medicinischen Schriften Raths erholen muß. Sonst müßten auch in den Oeconomischen Schriften Juristische und Theologische Materien abgehandelt werden, weil ein Hauswirth öfters in allerhand Processe und Rechtssachen eingeflochten ist, und auch vor seiner Seelen Seeligkeit Sorge tragen muß.

Zu den Haushaltungsschriften gehören auch die Lexica Oeconomica; dergleichen ist das französische Dictionnaire Oeconomique, contenant olives moyens d' augmenter & conserves ses biens, & méme sa santé par Monsieur NOEL CHOMEL. II. Tomes, avec un supplement euchiri de figures. Lion, 1712. Fol. Es sind hierinnen allerhand Physicalische, Medicinische und Oeconomische Materien untereinander gemischt, daß es fast eher für ein Philosophisch denn Oeconomisch Lexicon passiren könnte. Es ist auch in das Deutsche übersetzt worden, und in etlichen Bänden erst kürzlich zu Leipzig heraus gekommen. In das Kurze zusammen gezogen ist es in groß 8. zu Leipzig 1753 das dritte mal aufgelegt heraus gekommen, unter dem Titul: **Allgemeines Oeconomisches** *Lexicon*, mit einer Vorrede versehen von Hr. D Georg Heinrich Zincken. Von gleicher Beschaffenheit ist dasjenige Lexicon, welches in 4. in 3 Theilen zu Leipzig 1750 heraus gekommen unter dem Titul: **Allgemeines Haushaltungs** *Lexicon*. Dieses gegenwärtige Lexicon aber hat nur das practische daraus beybehalten, wie wohl ein grosser Theil der Anmerkungen aus neuern und alten oeconomischen Schriften eingerückt sind, die man alldorten nicht antreffen wird. Ja man darf behaupten, daß es von den vorangeführten ein ganz unterschiedenes Lexicon so wohl der Einrichtung und dem Endzweck nach seye, wenn schon hin und wieder eines und das andere aus demselben genommen worden.

Lattich, s. **Lacktucke**.

Latwerge, ist ein aus kleingeschnittenen oder gestossenen Wurzeln, Kräutern, Blumen, Früchten u. d. g. mit aus eben denselben gepreßten Saffte, nebst Zucker oder Honig mit Gewürtz vermischter Teig; oder überhaupt aus einem und dem andern gepreßter und stark eingesottener Saft, der wenn er erkaltet, ganz starrend wird, dergleichen die Quitten- Kirsch- Pflaumen- Hollunder-Latwergen, u. a. m. davon jeden Ortes Erwehnung geschehen. Eine gute Magenlatwerge lässet sich also zubereiten: Man nimmt schöne rothe Rosen, Salbeyblüte und Blätter, Isop, Lavendel, Betonien, Borrabi, Ochsenzungen, Scabiosen, Melissen, Brennuessel, Rauten, Roßmarinblumen, Fenchelkraut, Cardobenedicten, jedes ein Loth, Pöonien oder Gicht-Rosen, Alantwurz, Wegwarten und Pinellen, jedes zwey Loth, überlieset die Kräuter und Blumen sauber, die Wurzeln aber schabet man rein, hacket alles klein, stösset es ein wenig, siedet die in Scheiben geschnittene Wurzeln in einem halben Nössel Malvasier und eben so

so viel guten Wein ganz weich, thut es hierauf heraus, und hacket alles vollens ganz klar, läßt es in einem Maaß guten Honig kochen, giesset aber immer im Sieden etwas von dem Wein zu, in welchem die Wurzel gesotten worden, daß sich das Honig davon läutere, womit man so lange fort fähret, bis alle der Wein nach und nach hinein gegossen; hierauf nimmt man das Honig vom Feuer, lässet es erkalten, schäumet es ab und setzt es wieder auf, daß es so lange siede, bis der Wein fast eingesotten, rühret es darneben stets um, und lässet solches ganz dicke einsieden, von dieser Latwerge früh nüchtern ein Loth eingenommen, und ein paar Stunden darauf gefastet, giebet eine herrliche Haupt- und Magenstärkung.

Laub, heissen bekannter massen alle Blätter eines Baums, welche gleichsam dessen Bekleidung, zugleich aber auch dessen wahre, und denen menschlichen Augen höchst angenehme Zierde sind. Dessen Gebrauch bey dem Vieh ist bey einer jeden Art desselben angezeiget. Wie es zum Dungen zu gebrauchen, davon s. Dünger, Düngung.

Lauberhütte, ist ein von eichenen Säulen aufgerichtetes, wohl ausgeriegeltes und mit sauber geschnittenen Latten weitläuftig beschlagenes Lustgebäude in einem Garten, um welches allerhand Schatten-reiche Bäume und Sträucher gepflanzet, und daran aufgezogen werden, damit die Hütte von denenselben oben und an den Seiten herum bedeckt seyn, und man darinnen bequem im Schatten sitzen möge. Man pflegt die Laubhütten entweder in die Mitten zu setzen, damit man den ganzen Garten daraus übersehen kan, oder auch nach Gefallen in einer Ecke desselben anzulegen, und mit steinernen oder von Rasen zusammen gesetzten Tischen und Bänken zu versehen. Zu Bekleidung dieser Hütten nimmt man entweder Epheu, als welches auch im Winter seine Blätter und grüne Farbe nicht verlieret, oder aber, (weil man zur Winterszeit mehr den warmen Ofen in der Stube, als den Schatten in der kalten Laubhütte suchet, folglich wenig oder nichts daran gelegen ist, wenn dieselbe zu solcher Jahrzeit kahl und laublos aussihet) Weinreben, Kirschen, Pflaumen, Weinschierling, (Saurach oder Berbisbeere) Je länger, je lieber, oder Nachtschatten, Specklilien oder Rosen von Jericho, Hasel- insonderheit Lampertsnußstauden, die weisse und blaue Springe, (Spanischer oder Türckischer Hollunder) die dickblümigte Waldrebe, die Convolvulos oder Winden rc. S. a. Beinholz.

Laubholz, heissen alle diejenige Bäume und Gebüsche, welche Blätter haben, die zur Herbstzeit verwelken und abfallen, im Frühling aber wiederum ausschlagen, grünen, blühen, und endlich auch zum Theil Saamen und Früchte tragen. Man rechnet dahin: Esche, Riester, Weiß- und Rothbuchen, Birn- Pflaum- Nuß- Aepfel- Kirsch- Ahorn- Eichen- Birken- Erlen- Aspen- Linden- Pappel- Eberesch- Ohlbaum, Castanien, Hollunder, Weiden, Scheißbeerbaum, Callinkenbeerbaum, Schwarz- und Weißdorn, und Pfaffiedel- oder Pfaffenhütelholz.

Alle diese Sorten werden nicht allein Laub-, sondern auch lebendiges Holz genennet, und darum, weil sie, wenn sie jung abgehauen werden, wiederum entweder aus dem Stocke, oder aus denen Wurzeln ausschlagen, neue Zweige und Gewächse über sich bringen. Dieses Holz insgesammt muß nicht auf seinem Stocke alt werden

den, wenn es wiederum aufs neue ausschlagen, grünen und wachsen soll. Das sicherste zum Wiederwachsen ist, wenn es nicht älter als 10 oder 12 Jahre gewachsen ist.

Laubholz kann man so wohl im Herbste, als Frühlinge, ja auch gar mit Ausgange des Frühlings abhauen. Es schläget, wenn es nur nicht zu alt worden, wiederum aus. Es ist aber der Natur am allerbequemsten, wenn man dasselbe im Frühlinge, oder in denen letzten Wintermonaten, ohne, daß man auf Mondenwechsel und besondre Tage achten darf, abhauet. Denn zu solcher Zeit schläget dieses wegen der Eintrettung des Saftes wiederum am vollkommensten aus: es werden die jungen Schößlinge den Sommer und Herbst über am besten reif, und behalten kein weiches und unreifes Holz, das nicht so leicht als das späte erfrieret. Was aber die Bäume sind, von welchem man nur allein die Holz- und Laubäste abhacket, zum Exempel, zum Feuerholz oder Schaaflaube, dieselben kann man im Herbste, so bald als der Saft stille stehet, abköpfen, abästen, ablauben, es schlagen dieselben im Frühlinge, wenn ihnen nicht etwa ein andrer Zufall begegnet, wieder aus.

Lauch, ist ein bekanntes Gartengewächse, fast wie die gemeine Zwiebeln, an Geschmack aber etwas lieblicher und milder, als jene. Die Gattungen dieses Gewächses sind vornemlich zweyerley, davon eine Schnittlauch, und die andere Hohllauch, genennet wird. Beyde Arten werden, wie der Knoblauch, von Abschößlingen erzeuget. Die erste Art wird ausgenommen im Julio, und wiederum verpflanzet im Augusto im abnehmenden Mond. Die letztere Art wird im Frühlinge gepflanzet, die Beyschößlinge werden abgerissen, und a part gepflanzet. Man kann denselben etliche Jahre stehen lassen, da er alle Frühlinge wieder ausschlägt. Was man in die Küche davon gebrauchen will, kann man, damit es weiß werde, etwas schrat oder schief in die Erde legen, so wird der gedeckte Theil weiß und mürbe. Wer davon Saamen ziehen will, muß ihn im Frühjahre umpflantzen, hernach an die Stengel Stöcke setzen, und sie daran binden, weil sonst der Wind den Saamen wegwehet. Die Lauche, und insonderheit der Schnittlauch, dienen in die Eyerkuchen, unter die Baurenklösse an statt der Zwiebeln, zum Kräutersalat, zur Streu auf die Suppen, und wird auch einiger Orten unter die frischen Bratwürste gehackt. Rohe genossen, ist der Lauch dem Magen schädlich, und ob er gleich durch den Essig zu etwas verbessert wird, machet er doch ein schleimigtes Geblüthe, dahero er denen, so blöde Augen haben, ingleichen denen Podagrischen ganz und gar verboten ist. Die Blätter, Wurzeln und Saamen zertheilen, treiben den Harn, Monatzeit und Geburt, den Saft davon getrunken, entweder mit Ziegenmilch oder Honig vermischt, dienet vor den zähen Schleim auf der Lungen, vor den Brand, vor giftiger Thiere und Schlangen Bisse, und stillet das Blutauswerffen, und Nasenbluten. Aeusserlich ist er gut vor die eyternde Geschwüre, ingleichen vor die geschwollene und schmerzhafte güldene Ader. Mit einem mit Oel bestrichenen Lauchstengel, kan man die im Halse steckenden Fischgräten oder Beinlein heraus bringen. Mässig gebraucht, machet der Lauch eine helle Stimme, übermässig aber verursacht er unruhige Nächte, macht scharffes Geblüte, nebst einem stin-

kenden Athem, und giebt eine böse Nahrung.

Lavendel, ist ein bekanntes Gartengewächse, und zehlet man dessen wohl siebenerley Gattungen, die insgesammt, durch Zertheilung der Stöcke und ihrer holzigten Stauden vermehret und fortgepflanzet werden. Es hat aschgrüne schmale Blätter und braunblaue Blümlein, wie eine Aehre gestaltet. Der Saame ist schwärzlich, und kann auch dadurch die Vermehrung geschehen. Der großblätterige Lavendel, wird auch Spieck, oder Spicanarde genennet, wächset höher, und wird zu Einfassung der Beete in den Gärten gebrauchet. Es hat dieses Gewächse einen ausserordentlich durchdringenden Geruch, und in der Arzney grossen Nutzen. Die Blumen stärken das Haupt, dienen im Schlag, Catharr und Flüssen, curiren den Schwindel, vertreiben die Blähungen, und kommen dem Magen zu gute. Am kräftigsten ist das daraus präparirte Salz, wenn es im Lavendelessig zu einem halben Scrupel eingenommen wird.

Lavendelwasser, wird also gemacht: Man nimmt 2 starke Hände voll von dem Lavendel, nebst einer guten Hand voll rothen oder in dessen Ermangelung gemeinen Balsam, thut selbigen in eine gläserne Bouteille, giesset eine Kanne starken Brannteweín darauf, vermachet sie mit einer Blase wohl, und setzet es die ganzen Hundstage durch in die Sonne, daß es ausziehet. Dieses Wasser ist vortreflich in Quetschungen, allerley Flüssen, und die Blessuren und Wunden damit zu waschen. Ein Decoctum davon vertreibet äusserlich die Unreinigkeiten der Kinder und Erwachsenen auf dem Haupte, wenn der Kopf, so warm als er zu leiden, damit gewaschen wird. Ein anders, so in Ohnmachten und grossen Schwachheiten sehr berühmt ist: Lavendelblumen in der Blüte abgestreift 1 Pfund, Zimmet 2 Loth, Muscatennuß 2 Loth, Nägelein 2 Loth, Citronenschaalen 2 Loth; das Gewürz gestossen und die Schaalen geschnitten, zu dem Lavandel in ein Glaß gethan, nebst 1 Viertel Pfund Rosenwasser, ein achtel Pfund Melissenwasser, und ein halb Maaß Spanischen Wein, 8 Tage lang stehen lassen, hernach gebrennt. Tüchlein darein getaucht, selbige auf das Herz und Puls gelegt, auch die Schläffe und Würbel damit bestreichen.

Lauge, s. Aescher.

Laus, ist ein so wohl Menschen als Thieren höchst beschwerliches Ungezieser. Reiche so wohl als Arme sind dieser Beschwerlichkeit unterworfen, dazu eine unordentliche und unmässige Lebensart das meiste beyträget, und sind gemeiniglich diejenigen diesem Uebel am meisten unterworfen, welche viel klebrichte und schleimigte Sachen, sanderlich Feigen, Rosinen, Brustbeeren, Aepfel und dergleichen geniessen. Wie denn auch eine angewöhnte Unreinigkeit, da man weder Wäsche noch Kleider ändert, sich in unreine Betten leget, und mit Leuten, die mit solchem Ungezieser behaftet sind, öfters umgehet, die vornehmsten Ursachen sind. Wem es nun ein Ernst ist, davon befreyet zu seyn, muß zuförderst seine Lebensart ändern, sodann 2 bis 3 mal zur Aderlassen, den Leib reinigen, und folgender Pomade sich bedienen. Man nimmt ein Loth Scabiosensaft, anderthalb Drachma weisses Nieswurzpulver, 2 Loth Terpentin und eben so viel Schweineschmalz, und bestreichet sich mit dieser Salbe. Wer aber sich derer nicht bedienen will,

will, der wasche sich 7 oder 8 Tage hinter einander mit warmen Weinessig, und Zwiebelsaft. Mit Ziebeth und Campher vertreibet man alle Läuse aus den Kleidern. Wenn ein Pferd oftmals den Kopf schüttelt, oder sich kratzet; so ist es eine Anzeige, daß es Läuse in der Mähn oder auf dem Kopf hat; und da nimmt man junge Schößlinge von Tannen oder Fichten, stösset sie klein, giesset eine gute Lauge daran, thut ein wenig Vitriolwasser darein, wäschet ihm Mähn, Schopf und Schwanz damit, so vergehen sie davon. Oder man nimmt scharfen Weinessig, und thut den Vitriol darein, läßt es laulicht werden, und wäschet das Pferd 2 oder 3 mal damit, es hilft. Oder man nimmt Knoblauch und Birkenknospen, zerstösset es in einem Mörsel, drücket den Saft aus, und schmieret das Pferd damit, so stirbt und vergehet das Ungezieser. Oder Vitriol, Lorbeer, Wermuth, Seifen, und die Ausschnitte vom Pferdehuf zusammen in frisch Wasser gesotten, und das Pferd damit gewaschen. Hernach alt Schmeer, Quecksilber wohl unter einander gemenget, und das Thier damit geschmieret, oder auch nur mit warmen Essig oft gewaschen, tödteet dieses Ungezieser. Wo das Rindvieh Läuse bekommt, koche man Toback, Sevenbaum oder Attich im Wasser, und wasche das Vieh damit, oder man macht Quecksilber mit Schmeer zu einer Salbe, und schmieret es damit. Die Hüner werden von diesen Gästen bald befreyet, wenn man sie nur mit Menschen- oder Kühharn begiesset. Denen Tauben kann man sie vertreiben, wenn man Wermuth und Läusekraut unter einander sieden und über den andern Tag den Taubenboden damit besprengen und fleissig abkehren läßt. Denen Gänsen streuet man Farrenkraut in ihre Ställe, und wiederholet es 2 oder 3 mal in 14 Tagen, so stirbt das Ungezieser. Die Hunde soll man wohl in Wasser schwemmen, oder 10 gute Hände voll wilde Kresse, wilden Majoran, Rosmarin, Rauten und 6 Hände voll gestossen Salz nehmen, solches alles zusammen im Wasser kochen, wohl einsieden lassen, und mit einem guten Theil solcher Brühe die Hunde gleich nach dem Bade reiben und sauber waschen. S. a. Flöh.

Layren, ist ein gewisser Trank, den man, als einen geringen Wein vor das Gesinde und Handwerksleute zur Herbstzeit zu machen pfleget, sonderlich wenn der Wein gar stark worden, nemlich: Man schöpfet vorhero sauber Brunnenwasser, so viel man bedarf in Vorrath zu haben, und so bald der Most hinweg kommt, gießt man solches auf die Treber in die Bütten, je eher je besser, daß die Treber mit dem Wasser bedeckt sind; die Treber müssen mit Stösseln von einander gestampfet seyn, also läßt man das Wasser darüber stehen, so wirds bald anfangen zu gähren; darnach giesset man von Tag zu Tag ein wenig Wasser nach, daß man am gähren nicht verhindere, wenn man zuviel auf einmahl daran gösse, so würde das Wasser die Kraft und die Farbe an sich ziehen, und je weniger Wasser und mehr Treber genommen sind, je stärcker und je besser wird es; In 2 oder 3 Tagen wird die erste Layren heraus genommen, und ins Faß eingefüllet, die bleibt oftermahl gut bis wieder zur Weinlese; darnach gießt man auf eben dieselbigen Treber zum andern, auch bisweilen zum drittenmahl, es muß aber allezeit die letztgemachte am ersten ausgetrunken seyn; diese werden wohl zu Zeiten mit Wasser nachgefüllt, mögen aber schwehrlich länger als bis

Weyhnachten bleiben; das Brunnenwasser taugt am besten darzu. Die Bütten aber werden durch die Treber, wann sie lang darinn bleiben, sehr verderbt, daß sie auch hernach bey künftigem Lesen den Most schlechter machen, wann sie nicht wohl in acht genommen, und die Treber, so bald die Layren herab ist, heraus gethan, sauber und rein mit warmen Wasser ausgefeget, gesäubert, gewaschen, abgetrocknet, und also an einem lustigen Ort hingestellet und aufbehalten werden. Am besten ists, daß man eigene Bütten zu den Layren habe, die man sonst zu nichts anders brauche.

Einige machen die Layren auf diese Weise noch besser: Man nimmt gute saftige Birn, so viel man will, stosset sie, und wirfts auf die Treber, so bald der Wein davon ist, und läßts also mit einander gähren; der Most wird abgeschöpft, und in Fässer eingefüllt, wann er nunmehr eine rechte Farbe an sich genommen; Er ist lieblich zu trinken, und währet bis zu Ende des Mayens; auf diese Treber kann man wieder Wasser angiessen, und eine andere geringe Layren machen. Noch eine andere gute Layren wird auch also gemacht: Zu 1 Eymer frisch Brunnenwasser nimm 2 Simri grüne Schleen, zerstoß sie sammt den Kernen, ingleichem 2 Simri Aepfel, oder etwas mehrers, zerknitsche sie ein wenig, thue vorher dieses beedes ins Faß, alsdann schütte das Wasser darein, thue eine gute Hand voll Benedictenwurzel, so den Nägeleins Geruch haben, darein; So du unten heraus lässest, siehet es wie ein rother Wein, so du aber oben mit einem Weinzieher heraus lässest, siehet es wie ein alter Wein; So es um 1 Imi leer, kann man wieder Wasser darzu füllen, und das so lange thun, als es kräftig bleibet: Aus dem Satz kann man noch zwey Maaß Brannteweín brennen.

L' eau Virginal, wird also gemacht: Nimm Oppopolsami zwey Unzen mit Rosenwasser weiß gewaschen, thue ihn in ein Glas, das 13 Unzen hält, giesse zwey Unze des besten spirit. Vini darauf, stelle es drey oder vier Tage wohl verbunden hin in ein ander Glas, so auch 13 Unzen hält, thue zwey Unzen spirit. Vini, zwey Loth Benzoe, ein Loth Storax, ein Quentlein rothe Myrrhen, zwey Quentlein weissen Borax, zwey Quentlein Schwefelblumen, ein Quentlein weiß geraspelt Fischbein, das Glas wohl verbunden, wann alles klein gestossen und darinnen ist, dann in die Sonne oder auf den Ofen gesetzt, und die zwey Gläser des Tages oft geschüttelt, laß es 14 Tage stehen, bis die 11 Unzen spiritus eine rothe Farbe haben, denn schüttet man es sachte klar von den Sachen oben ab in das andere Glas zu dem Balsam, bindet es gar veste zu, denn eine ganze Stunde beständig geschüttelt, so ists recht und fertig.

Lebenswasser (*Aqua vitæ*), ist eine Art des Elixirs, und nur darinn von demselben unterschieden, daß jenes meistens aus einer oder gar wenigen Speciebus, dieses aber aus vielen bestehet und zusammen gesetzt ist. Es giebt gar vielerley Arten des Lebenswassers, davon wir die vornehmsten anführen wollen: als: 1) das gemeine Aqua vitæ: Nimm gröblicht zerstossenen Anis ein halb Pfund, Calmus, Angelickwurzel, jedes 2 Loth, Süßholz ein und ein halb Loth, Citronen- und Pomeranzenschelfen und Zimmet, jedes ein halb Loth, Cardamomen 1 Quentlein, giesse 5 bis 6 Maaß guten Branntewein darauf, laß es etliche Tage stehen, ziehe diesen sodann her-

rüber, und versüsse ihn alsdann mit geläutertem Zucker. 2) Rothes Aqua vitæ: Nimm 2 Loth Zimmet, rothes Sandelholz ein halb Loth, Gewürznägelein, Muscatenblumen, Cardamomen, Galgant, Paradießkörner, jedes 15 Pfefferkörner schwer, Muscatennüsse 1 Quentlein. Wann alles gröblicht zerstossen, giesse 1 Maaß wohl starken Branntewein darauf, lasse diese 8 Tage lang zusammen stehen, und schüttle es zum öftern unter einander, lasse dann den von denen Speciebus nun wohl gestärkten Branntewein durch ein Fließpapier lauffen, versüsse ihn letzlich mit 3 bis 4 Loth geläutertem Zucker. 3) Grünes Magen Aqua vitæ: Nimm 3 Loth Zimmet, Ingber, Galgant und Calmus, jedes ein halb Loth, Muscatennüsse, Muscatenblumen, Gewürznägelein, jedes ein Quentlein, Florentinische Violenwurzel ein halb Loth, Beymenten oder Melissen, jedes ein klein Händlein voll, alles klein zerschnitten fülle in ein wohl vermachtes Glaß, giesse 2 Maaß guten starken Branntewein darauf, laß es an einem warmen Ort stehen, und schüttle es öfters um, bis der Branntewein eine schöne Farbe bekommen, seihe ihn durch, und versüsse ihn mit geläutertem Zucker, wie bekannt. 4) Güldenes Aqua vitæ: Aloeholz und gelbes Santelholz ein halb Quentlein, Gewürznägelein, Muscatenblumen, Muscatennüsse, jedes 20 Pfefferkörner schwer, Wachholderbeere, so über Nacht in Essig gelegen, 3 Quentlein, Citronenschaalen 1 Loth, Cardobenedictenkraut, Odermennig, Ehrenpreiß, braune Betonien, Lachenknoblauch, Johanniskraut, Geißrauten, jedes so viel man auf zweymahl mit fünf Fingern fassen kann, Wurzeln von Angelick, Alant, Pinellen, Galgant, Zittwer, weisen Diptam, jedes ein halb Quentlein, Eberwurzel, lange Holwurz, Schlangenwurz, Baldrian, Entian, Päonienwurzel, jedes 1 Quentlein, Sassafraß 1 Loth; ferner rothe Rosen, Borragen, Ochsenzungen, blaue Violen, Roßmarinblumen, jedes 3 Quentlein: Zerschneide alles klein, und gieß darüber 3 Schoppen Malvasir, guten Rheinwein 1 Schoppen, starken Branntewein ein und ein halben Schoppen; lasse es also 3 Tage lang an einem warmen Ort stehen, fülle es in eine Destillirblase, lege in den Recipienten oder das Vorlagglaß ein halb Loth ganzen Saffran, und destillire es bey gelinder Wärme, oder welches fast besser, durch das Frauenbad herüber: Wann es beliebt, kann man 6 Blättlein von gutem geschlagenen Gold darein schneiden, welches, ob es schon zu nichts absonderliches hilft, jedoch diesem Aquavit ein besseres Ansehen macht, daß es den Nahmen des Guldenen um so mehr meritiret; so kann man es auch nach Gefallen mit geläutertem Zucker versüssen und annehmlicher machen. 5) Weiber = Aqua vitæ: Nimm reinlich ausgedörrtes Bingel = und Mutterkraut, Beyfuß, Poley und Melissen, jedes 3 Hand voll; der Blumen von Roßmarin, Salbey, Baldrian, Spickanard, und Ringelblumen, jedes 1 Hand voll, Päonienwurzel, geraspelt Aloe und Buchsbaumholz, Muscatenblüth, Muscatenblumen, Zimmet, jedes 2 Loth, Fenchel = und Liebstöckelsaamen ein und ein halb Loth. Wann alles gröblicht zerstossen und zerschnitten, giesse darauf 3 Maaß Sect, lasse es etliche Tage zusammen weichen, destillire es hernach bey gelinder Wärme ab, und versüsse es nach deinem Belieben.

Leberflecken, heissen die an den Men-

Menschen unter dem äussersten Häutlein sich ausbreitende Mähler, welche von ihrer Farbe, die sie mit der Leber gemein haben, diese Benennung bekommen. Sie entstehen, wenn das gemeine Fließwasser des Menschen, welches wir den Schweiß nennen, durch die übermässige Vermischung der Galle also verdicket wird, daß es zur freyen Ausdünstung unfähig, und dahero vor den äusseren zarten Schweißlöchern sitzen bleibet. Je mehr Galle demnach unter dem Fließwasser, desto braunere Flecke entstehen daraus, welche aber auch um so viel schwerer zu vertreiben. Die Cur wird mit Blut-reinigenden Mitteln vorgenommen, und dienet die Ziegenmolken, worinnen Erdrauch und Hollunderblüth gesotten. Zum Purgiren Rhabarbar, Scammon. rosat. Schleenblüth, Antimoniata. Zwey oder drey Tage nach dem Purgiren kann man auch folgendes Schweißpulver brauchen: Rec: Antimon. Diaphoret. 1 Scrupel, Bezoard. Martis, gr. viij. Schweißpulver auf einmahl. Oder man brauche dieses Tränklein: Rec: Aqv. Fumar. 8 Unzen, Card. Benedict. Scabios. ana 4 Unzen, Mixtur. simplic. 1 Loth. Schweißtränklein. Zu Stärkung der Leber spec. diatr. Santal. Hepatic. rub. Tart. vitriolat. Tartar. chalybeat. Tinct. bellid. Fl. cichor. Sp. Sal. dulc. &c. Aeusserlich braucht man Bäder aus Pappeln, Stickwurz, Weißwurz, Seiffenkraut, Erdrauch, ꝛc. Die Flecken werden mit Senff und Wasser zu einem Müßlein gemacht, gerieben, und wenn es beisset, bald wieder abgewaschen. Man kann auch in das Bad gehen, und da schwitzen, worzu man Schippensaft mit Antimon. Diaphoret. 2 Scrupel vermischt, brauchen kann: Nach dem Bad, wann man erstlich die Haut, da die Flecken sind, wacker reibet, bis sie roth werden, dann mit Oleo Tartari per deliqu. ganz gelinde schmieret: gehen sie nicht zum erstenmahl weg, wieder in die Badstuben gegangen, brav geschwitzet, und wie zuvor gelinde geschmieret: Oder: Man nehme cremor. oder cryſtall. Tartari, Flores Sulphur. ein wenig rothen Bolum, mische dieses alles mit weiß Lilienöl, und brauche es anstatt Olei Tartari; man nehme weiß Lilien- und Bohnenblüthwasser, und wasche damit die Flecken, wenn man zuvor geschwitzet. Oder: Rec: Ol. Tartari 2 Quentlein, amygd. dulc. vel ol. ex tritico 1 Quentlein, Misc. vel ol. Tartar. ceruſſ. et camphor. ana. q. ſ. f. Liniment. aufgestrichen, macht die Haut wieder weiß. Oder: Rec: Sapon. alb. ein halb Pfund, radatur et ſiccetur add. ſinap. eine halbe Unze Farin. Fabar. lupin. ana. 2 Unzen, medull. pan. 1 Unze, cum ſucco fumar. vel lapath. acut. Miſc. sonsten wird auch folgendes Wasser sehr gelobet. Rec: Aqu. Solan. 5 Unzen, plantag. 2 Unzen, Aloe eine halbe Unze, roſar. pallidar. 1 Unze, Thur. alb. ceruſſ. ana 2 Quentlein, Borrag. alum. plumoſ. ana. 1 Quentlein, camphor. 1 Scrupel, M. F. Aqua. Ein Universal- und sehr berühmtes Mittel ist Senffsaamen mit Essig abgestossen, durchgeseihet, und damit die Flecken angestrichen, aber ganz gelinde, gleich darauf ins Bad gegangen, gut geschwitzet, dann mit Molken, Buttermilch, Rosen- oder Bohnenblüthwasser, die Flecken wieder abgewaschen; doch hat man sich hierbey wohl vorzusehen, daß man mit dem erst gedachten Senffsaft nicht zu oft komme; noch muß man auf keine Weise, sonderlich durch Unterlassung der innerlichen Cur, die

Flecken hinein treiben, dann sie verursachen eben das, was das Fleckfieber thut, Husten, Engbrüstigkeit, Ersticken, u. d. gl.

Lebergebrechen, Leberkrankheiten; diesen sind insonderheit die Pferde und das Rindvieh unterworffen. Was die Pferde anbetrift, so ist es eine gefährliche Sache, wenn die Leber in denenselben mangelhaft wird. Man kann aber erkennen, daß einem Pferde die Leber verletzet oder schadhaft sey, wenn demselben das Maul gar trocken und dürre wird, daß kein Schaum oder Feuchtigkeit darinnen zu finden; wenn ihm die Zunge trocken und schwarz wird; wenn es auf das Sauffen begierig ist, wenig isset, dabey aber hart mistet oder zirchet, und sich nicht gerne auf die rechte Seite leget, weil die kranke und schmerzhafte Leber auf der rechte Seiten lieget; wenn ihm auch der Athem aus der Nasen stinket, und das Weisse im Auge gelb wird. Einem solchen Pferde zu helfen, muß man ihm die Bugader schlagen, und solche ziemlich lauffen lassen; des andern Tages nach dem Aderlassen nehme man Süßholz, Rhabarbara, Erdrauch, Odermennige, Eberwurz, Anis, Spicanard, Wegerich mit Kraut und Wurzeln, Tabacksblätter und Endivien, siede es bey zwey Stunden im Wasser, seihe es durch ein Tuch, und giesse dem Pferd laulicht alle Tage ein Quartier in den Hals. Man erkennet auch, daß ein Pferd Mangel an der Leber hat, daran, wenn es nicht fressen will, kalten Schweiß schwitzet, abnimmt und dürre wird; davor nehmet Wachholderbeere, Salbey, Lorbeere, Schwarzwurz, Wolfszunge, eines so viel als des andern, machets zu Pulver, und gebts dem Pferde unter dem Futter. Oder nehmet Eicheln, Birnbaummistel ein jedes ein Pfund, Eichenlaub, anderthalb Loth, Wermuth ein Quentlein, Salbey, Tausendgüldenkraut, Engelsüß, Zittwer, jedes ein Loth, weissen Ingber, Galgant, jedes ein Quentlein, Täschelkraut, Meisterwurz, jedes ein Loth, Lorbeeren ein halb Loth; solches alles zu Pulver gestossen, unter einander gemenget, und dem Pferd jedesmahls unter dem Futter drey Nußschaalen voll zu fressen gegeben, hilft nicht allein der schadhafter Leber, sondern ist auch gut vor das Husten und Keichen, oder so einem Pferde sonst was im Leibe faulet. Wenn ein Roß vom hitzigen Trinken, Blattern auf der Leber gewinnet, davon es sehr hustet, so nehmet jungen Wermuth, Kreen oder Meerrettich, Knoblauch und Ziegen-Milch, reibet es in einem Reibasch unter einander, hänget das Roß hoch an, und giessets ihm durch einen Trichter, so warm es selbiges erleiden kann, in den Hals. Besorget man, daß einem Pferde die Leber faulen möchte, so gebet demselben Brunnenkresse, Endivien, groß und kleine Rosinen, und Brunnen- oder Steinleberkraut, unter dem Futter zu fressen, oder kocht es in Wein, drucket den Saft daraus, und giesset es ihm in den Hals. Oder nehmet Tobacksblätter, Hauswurz, Aloe Hepatica, Sauerampfer, Süßholz, Engelsüß, Meisterwurz, Weyrauch, machet alles zu Pulver, menget es unter einander und gebets dem Pferd unter das Futter. Wenn dem Rindvieh die Leber faulet, so geschiehet solches meistentheils im Sommer, da selbiges bey dem heissen Wetter zu faulen Wassern kommet, und über Noth und Durst sich damit beladet. Weil es aber öfters geschiehet, daß das Vieh plötzlich daran hinfället, und

dem Schinder zu Theil wird, ehe man etwas an ihm vermerken können, so ists am besten, man begegne dem Uebel bey Zeiten, und menge in den heissen Hundstagen gekochte Lungenwurz, Ehrenpreis und gesottene Hirschzungen, oder auch Wermuth unter ihr gewöhnliches Futter, so werden sie so leicht keinen Anstoß davon leiden. Oder nehmet Bärwurzel, Dille, wilden Theriac und Liebstöckel, stosset alles zusammen ganz klein, und backet es in ein Brod; von diesem soll man zu Zeiten dem Vieh des Morgens einen wohl gebäheten, auf der einen Seite mit Salz, auf der andern mit Asche geriebenen Schnitten geben, um es dadurch vor dergleichen Zufällen zu bewahren.

Leberkraut, s. Brunnenkreß.

Lebermooß, s. Brunnenkreß.

Leberwürste, haben diesen Nahmen nicht daher, als ob sie allein von der Leber der Schweine gemacht würden, sondern es wird auch das Herz, Milz, Gurgel, und jezuweilen, damit es desto besser ausgebe, die Lunge genommen, alles zuvor abgeschipffet, oder ein wenig in Wasser gesotten, dann durch einander klein zerhacket, gesalzen, mit Pfeffer, Jngber und etwas Gewürznägelein gewürzet, mit etwas frischem Speck vermischet, in die Gedärme eingefüllet, und an beyden Orten verbunden.

Auf eine andere Art: Man muß etwas gar gekochtes Fleisch und Speck klein hacken, und von der ungekochten und klein gehackten Leber, mit etwas zerstossenen Nägelein, Pfeffer und Salz darzu thun, auch weiß Brod, so in Milch gekocht; die Därme müssen nur halb voll, und alsdann gar gekocht werden.

(Oeconom. *Lex.* 2ter Th.)

Lebkuche, Pfefferkuche, ist ein Gebackenes aus Mehl und Honig oder Zucker, Citronat, Mandeln rc. verfertiget, und mit allerhand gutem Gewürze abgewürzet. In Deutschland werden die Nürnbergischen, in Polen die Tornischen und Danziger, in Frankreich die von Rheims und Verdun, in Holland die von Deventer rc. vor die besten gehalten. In der Küche werden sonderlich die dicken, so aller Orten vielfältig bereitet werden, und aus Mehl, Honig und Pfeffer oder auch nur aus Mehl und Honig allein bestehen, gebrauchet, und an gewisse Brühen gethan, davon selbige einen angenehmen Geschmack bekommen. Die Nürnberger Lebkuchen, und zwar von der besten Art, werden also gemacht: Nimm des besten Honigs, und gar geringen Zucker oder Syrup, von einem so viel als vom andern, laß es zusammen in einem Kessel über einem gelinden Feuer zergehen; dann thue hinein, Nägelein, Cardamumen, Muscaten, Pfeffer, Jngber, Citronat, Citronenschelfen, und ein gut Theil abgezogene Mandeln, alles gröblicht zerstossen, und zerschnitten darunter, und zwar jedes nach Belieben, rühre es wohl unter einander, und thue alsdann so viel Weizenmehl hinein, daß es dick wird wie ein Teig, drucke es in Formen, und backe es. Wann es aus dem Ofen kommt, bestreiche sie mit Honigwasser, so sind sie fertig. Man pfleget auch weisse Mandellebkuchen folgender gestalt zu machen: Leget 1 Pfund Mandeln über Nacht oder auch nur etliche Stunden in ein kalt Wasser, ziehet die Haut herab, trocknet sie mit einem Tuch, schneidet aus einer Mandel überzwerch drey Theile, leget selbige vermittelst eines Pappiers auf ein Blech, trocknet sie im Ofen ab, daß sie ein wenig

nig bräunlicht werden; nehmet alsdann ein Pfund schönen Zucker und eben so viel wohl gedörrtes schön Mehl, schlaget 8 Eyer daran, und rühret den Teig wohl ab; wann dann die Mandeln erkühlet sind, schüttet sie in den Teig, wie auch ein und ein halb Loth guten Zimmet, Muscatnuß, Muscatenblüth und Cardamumen, jedes ein halb Loth, und zwar alles gröblicht zerschnitten; streichet diesen Teig auf Oblaten, so groß als man sie haben will, traget ihn aber nicht gar zu dick auf; leget sie auf ein Pappier, setzet solche auf das Blech, und lasset selbige fein gemach backen: Sollte der Teig gleissend werden, daß er fliessen wollte, kann man ein wenig Stärkmehl darunter mischen.

Lederfresser, wird ein Pferd genennet, welches den Fehler an sich hat, daß es das Leder an den Sätteln, Halstern, Zügeln, Zäumen und anderm Geschirre frißt. Wer einen solchen Gaul hat, darf nur Bibergeil, Fuchsschmalz und Wermuth wohl unter einander machen, mit Ochsengalle vermischen, und alsdenn mit dieser Salbe, den Ort, wo es anbeissen und fressen will, derb schmieren, so wird ers, wenn er etliche mahl so angeführet wird, endlich wohl unterlassen.

Lehen, Lehengut, sind solche Güter, deren nutzbares Eigenthum jemanden, gegen Versprechung der Treue und gewisser Dienste, überlassen wird. Ihren Ursprung haben sie aus dem alten Kriegswesen und zwar von den Deutschen. Man hatte keine geworbene Soldaten, jeder freygebohrner Deutscher war einer, und was im Kriege erworben wurde, gieng, einiges weniges ausgenommen, so denen Heerführern zum voraus überlassen wurde, zu gleichen Theilen. Diese erlangten nach und nach mehrers Ansehen, und machten sich dadurch andere besonders verbindlich, wenn sie ihnen von ihren Ländereyen, gegen dafür zu leistende Treue und Kriegsdienste, einige Stücke abtraten. Jemehr die Deutschen bey ihren Wanderungen in andern Reichen sich ausbreiteten, und neue Länder einnahmen, um desto weiter gieng man auch nach und nach hierinnen, und in Italien scheinet dieses bey denen Longobarden zu erst seine Rechte, Form und Gestalt erhalten zu haben. Doch sind die Deutschen Lehen von den Longobardischen in vielen Stücken sehr unterschieden, und die Rechte der Lehnleute oder Vasallen in jenen ansehnlicher als in diesen. Was die Eintheilungen der Lehengüter anbelangt, so giebt es deren gar sehr viele. In Ansehung des Ursprungs sind sie entweder gegebene, welche von dem Lehenherrn denen Vasallen gegen zu leistende Dienste und Treue gegeben worden, oder aufgetragene, wenn einer sein freyes Allodialgut einem andern, um von ihm Schutz oder andern Vortheil zu geniessen, als ein Lehn freywillig unterworfen. In Ansehung der Erlangung haben wir neue Lehn, welche einer zu erst erlanget, oder altväterliche Stammlehn, die von seinen Vorfahren auf ihn gebracht worden. Denn obgleich die Lehn anfänglich so wenig erblich waren, daß sie sogar von dem Herrn jederzeit frey wieder zurück genommen werden konnten, so wurden sie doch mit der Zeit, anfänglich auf lebenslang, sodenn auch denen Kindern, endlich auch den Seitenverwandten, doch gegen Erneurung derselben und jedesmahl von neuen zu leistende Lehnspflicht, überlassen. In Ansehung ihrer Beschaffenheit sind die Lehn eigentliche, welche die Natur der Lehngüter genau inne

halten

halten, und uneigentliche, die davon auf verschiedene Art abweichen. Die Natur und das eigentliche Wesen eines Lehns beruhet fürnemlich auf viererley. Ein eigentliches Lehn muß 1) ein Grundstück seyn, 2) nur mit Bewilligung des Lehnsherrn durch dessen Verleihung von einem auf den andern gebracht werden können, 3) wird dafür die Lehnspflicht geleistet, und 4) solches durch gewisse und zwar Kriegsdienste, verdienet. Wenn eines von diesen Stücken ermangelt, heißt es ein uneigentliches Lehen, und deren sind fast unzähliche Arten; die guten Theils auch besondere Nahmen bekommen. Wenn also in Ansehung des erstern, statt eines Grundstückes, Geld, oder eine gewisse Quantität Victualien und dergleichen gegeben wird, so ist es ein uneigentliches Lehn. In Ansehung des andern haben wir Lehn, die von ihren Besitzern frey veräusert, oder nach ordentlichen Erbgangsrecht sowohl mit als ohne Testament, sowohl auf männliche als weibliche Verwandten, nach den verschiedenen Arten derselben, verlassen werden können. Bey dem dritten Stücke finden wir Lehen, wo entweder gar keine Lehnspflicht, oder doch diese nicht eydlich geleistet wird. Sonderlich giebt uns das vierte unzähliche Arten von uneigentlichen Lehn, nachdem entweder gar keine, oder Hofdienste, oder nur eine gewisse Art von Kriegsdiensten, oder sonst etwas statt der Dienste geleistet wird. Zu den Kriegsdiensten war nur der Adel fähig, folglich konnten auch nur Adeliche Lehngüter erlangen; allein die verschiedene Arten der Dienste haben gemacht, daß man auch Bürger und Bauerlehn findet, welche mit solchen Diensten und Leistungen, wozu diese fähig sind, verdienet werden. Doch wir wollen uns hiermit nicht aufhalten, da es sich so kurz nicht abhandeln läßt, auch nicht sowohl in unser öconomisches, sondern in ein juristisches Lexicon gehöret: Doch müssen wir hierbey noch einige nöthige Anmerkungen machen, die auch einem Landwirth nöthig und nützlich sind. Die erste betrift die Pflichten und Verbindlichkeiten eines Lehnmannes. Er ist nemlich seinem Herrn nicht nur die versprochene Dienste und Treue schuldig, sondern er muß auch, so oft die Person des Herrn verändert wird, bey dem neuen die Lehn von neuem suchen, welches die Lehnserneuerung heisset; er darf ohne Einwilligung des Herrn das Lehn weder veräusern, noch mit Schulden beschweren; und thut er dergleichen etwas, so heisset es ein Lehnsfehler. Siehe dieses Wort. Die andere betrift die Rechte und Freyheiten eines Lehnguts. Es wird durch gewisse Dienste verdienet, ausser diesen ist es von allen Steuern und Anlagen frey, ausser daß bey besondern Fällen, da es die Ehre des Herrn erfordert, einen ausserordentlichen Aufwand zu machen, demselben einige freywillige Geschencke, und Donativgelder u. s. f. gegeben zu werden pflegen. Der Lehnmann geniesset auch ordentlich gewisse Vorzüge vor andern Unterthanen, und die wegen der Lehn entstandenen Streitigkeiten müssen in dem Lehngerichte oder Lehnscurie untersuchet und entschieden werden. Was die Vererbung der Lehngüter anbelangt, so sind solche in soweit nunmehro erblich, daß sie auf die Söhne ohne eine besondere Einwilligung als Lehnsherren vererbet werden. Wegen der Seitenverwandten muß man einen Unterschied zwischen altväterlichen Stammlehn und neuen Lehen machen. In jenem, nicht in diesem,

 sol-

folgen sie ebenfalls nach rechter Sippzahl, doch nur männliche und von der männlichen Linie; in Sachsen wird aber über dieses noch erfordert, daß sie die Mit-Belehnschaft müssen erlanget haben, weil ohne diese niemand zur Erbfolge in den Lehn gelassen wird, doch muß in allen diesen Fällen die Erneurung der Belehnung gesucht und erhalten werden.

Leichdorn, Hüneraugen, können also vertrieben werden: Zerstosset Epheublätter, und bindets 15 Tage nach einander alle Morgen und Abend frisch über das Hüneraug. Lasset aber den Fuß zuvor wohl in Wasser weichen.

Oder: Bedecket die ganzen Zähen mit dem einfachen Diachylonpflaster, schneidet aber ein Loch darein, daß das Hüneraug frey bleibe, stosset Schaaf- oder Bockskoth mit scharffen Weinessig ab, streichet ihn auf ein Tüchlein, und leget solchen über das Hüneraug, wiederholet es aber täglich dreymal, und haltet damit etliche Tage an.

Oder: Man stosse Knoblauch mit Seifen ab, und lege es gleich den vorigen über. Oder: presse den Saft von Knoblauch aus, vermische ihn mit der Seife bey gelinden Feuer, und bediene sich auf erstbesagte Art.

Man kann auch sich nachstehenden Pflasters bedienen: Nehmet weisses Bleyweiß ein halb Pfund, Venedische Seife 2 Loth, Johannisöl, so viel als nöthig, und kochet es bey gelinder Wärme zu einem Pflaster: Ehe man aber solches überleget, setze man den Fuß in ein Fußwasser, darinnen folgende erweichende Kräuter, nemlich Eibisch, Pappel, und Bingelkraut, Holderblüth, Chamillen, weisse Lilienblätter und Hauswurz gesotten haben, und beschneide das Hüneraug ein wenig, lege dann das Pflaster auf, so wird sich selbiges samt der Wurzel heraus ziehen.

Oder: Zerlasset beyde Harze Galbanum und Ammoniacum in ein wenig scharfen Weinessig, bey gelindem Feuer, mischet ein wenig Regenwurmöl darunter, streichet es auf ein lindes Leder, leget es über das Hüneraug, ziehet den Strumpf darüber, und behaltet ihn Tag und Nacht also an, bis das Plaster von selbsten abgefallen, und dieses thut etlichemahl nach einander, so wird das Hüneraug mit der Wurzel unvermerkt ausfallen, und das Löchlein, wo es gestecket, zu sehen seyn.

Einige nehmen ein gar kleines Brenneisen, oder auch nur einen Drat von Eisen oder Kupfer, machen es glüend, und dupfen damit das Hüneraug gerad in der Mitten an, bis sie es zu fühlen anfangen, dann nehmen sie es geschwind hinweg, machen den Drat wieder glühend, dupfen das Hüneraug nachmahls damit an, und solches wiederholen sie zum dritten- oder viertenmahl, nicht ohne Linderung der Schmerzen, und gänzlicher Austilgung des Hüneranges.

Eine Sympathetische Cur der Hüneraugen wird also verrichtet: Wenn man einen rothen oder schwarzen Waldschnecken ohne Haus so lang an das Hüneraug reibet oder darauf bindet, bis er stirbt, und nachmahls vergräbet oder in den Rauch hänget, so wird man sehen, daß wie der Schneck faulet oder verdorret, auch das Hüneraug vergehe, und sich verliere.

Leim, ist ein klebriges Wesen, so da gebrauchet wird, Holz, Leder, Papier und dergleichen an einander zu kleben, oder zu leimen. Der Tischerleim ist der stärkste, und wird vornemlich von Tischern, Drechslern, Zimmerleuten ꝛc. gebrauchet, allerley Hölzer zusammen zu fügen.

Er

Er wird von den Abgängen der Schaaffelle, Ohren und Füssen, auch von Ochsenfüssen gemachet, und wenn er soll gebrauchet werden, über dem Feuer mit Wasser erweichet. Nimmt man an statt des Wassers Brantewein, so hält er noch einmal so gut. Wenn man ungelöschten Kalch mit süssen Quark vermischet, giebt es einen treflichen Leim, so besser als Tischerleim zusammen hält. Von Mundleim, Vogelleim und Kleister ist gehöriges Orts gehandelt. Ausser diesen giebt es noch allerhand Arten von Leimen, nach Verschiedenheit der Cörper, die man zusammen leimen will; als a) einen Leim, damit man irrdene Sachen zusammen leimet: Nimm Harz und Wachs, eines so viel als des andern, und zerlasse es unter einander bey einem Feuer, thue frischen zerstossenen Kalch und Ziegelmehl, eines so viel als des andern, hinein, doch in der Maasse, daß der Leim dünne bleibet. b) Ein fürtreflicher Leim zu allerhand Edelgesteinen, Ringen, Bildern, Messerschaalen und Marmor: Nimm Fischleim, der gereiniget ist, 4 Unzen, Mastix 2 Unzen, geknettete Lacca 1 Unze, auf einen Stein rein gerieben Ziegelmehl 1 Unze, Lacca 6 Unzen; thue den Fischleim in einen irrdenen glasurten Hafen zum Feuer, und thue das zu dem Mastix, Lacca und Ziegelmehl, mische alles wohl; was zusammen hänget, das behalte; damit kanst du, was du willst, leimen. Will man Messerschaalen daraus machen, so nimmt man roth Glaß, oder von andern Farben, mischet es sehr fein gestossen unter einander, und machet daraus, was man will.

Lein, s. Flachs.

Leinwand, Leinwat, ist ein aus gesponnenem Flachs, Werg oder Hanf in einander geschlagenes Gewebe, welches im menschlichen Leben, wegen seines manchfaltigen Gebrauchs so angenehm und nützlich, als nöthig und unentbehrlich ist. Der Leinewand giebt es vornemlich, nach der Materie, daraus sie verfertigt wird, dreyerley. Die Hänffene Leinwand als die gröbste, wird zu denen Packtüchern, in welche die Kaufleute ihre Waaren einzuschlagen pflegen, zu Säcken und dergleichen gebraucht; an etlichen Orten, sonderlich wo eine gute Art Hanfs, welche oftmahls dem groben Flachs nicht viel nachgiebet, erzielet wird, bedienet sich auch das Bauervolk des Hanffes, grobe Leinwand, die sie in ihrer Haushaltung, gleich sonsten der flächsenen gebrauchen, davon zu machen. Die andere Gattung, die das Mittel zwischen der ganz hänffenen und der ganz Flächsenen hält, wird Heeden- oder Werg-leinwand, ingleichen Mittelleinewand genennet, weil man solche aus dem kurzen Werg, so aus dem Flachs ausgehechelt, und Heede genennet wird, zu verfertigen pfleget. Man machet nicht allein gute Leinwand, sondern auch Trill zu Tisch- und Handtüchern, Servietten und dergleichen davon, sonderlich wenn eine fleissige Hausmutter an dergleichen Heede die Mühe anwenden, und solches durch eine eiserne, als einen Kamm gemachte Hechel spinnen lassen will, daß es einen ebenen Faden bekömmt, und eine bessere Leinwand giebet. Aus der Heede oder dem Werg und dem groben flächsenen Garn, wird auch die Leinwand zu den Seegeltüchern verfertiget, und das letztere zum Aufzug oder Scheerung, das Heeden- oder Wergengarn aber zum Einschlag genommen, weil das flächsene Garn stärker ist, und wenn der Weber

image
not
available

ſert, und ſein Arbeits-
biet, er ihr auch gute
nwand, als man viel-
en Preis nicht kauf-
werde. Und drit-
dadurch ihre Töchter
Arbeit, ziehet ſelbi-
ſſiggang, erfüllet die
gendhaften Salomo-
tter; die mit Wolle,
ſig umgehet, und
onderlich ihren Töch-
ath in die Brautki-
h hernach treflich zu
Die Kauflein-
nlich auf den Kauf
ffentlich zu Markt
ſt mancherley, und
en ſich als die be-
Holländiſche
die zärteſte, dich-
nter allen Europäi-
wird mehrentheils
Garn, und zwar
gemacht, daß die
olländiſche Gulden
Die ſchönſte und
e Leinwand wird
llmelo verfertiget,
uten bey ganzen
ſie vom Weber-
gekauft, und ſo-
auf die Bleiche,
le in ganz Hol-
han wird. Die
wand, von al-
, iſt nicht nur in
chen Theile von
ekannt und be-
d auch ſtark nach
daſelbſt zuweilen
valket, und alſo
vor eine Hollän-
Die Sächſi-
deren viel in der
tau, Görlitz,
Markließ, Li-
ochlitz, Colditz,

Mitweyde, Seithen, Geringswalden, Waldheim, und andern Orten mehr gemacht wird, iſt faſt noch beſſer und feiner, aber auch theurer, als die Schleſiſche. Hiernächſt wird auch ihrer Güte, und des ſtarken Handels halber, der damit getrieben wird, ziemlich hoch gehalten die Lüneburg - Braunſchweigiſche: die Weſtphäliſche, ſonderlich die in Bielefeld, Wahrendorf und Herford gemacht wird, unter denen ſonderlich diejenige, welche von den zwey erſtern Ortern kommt, der Holländiſchen am nächſten gehet, und ſehr gut zu täglichem Gebrauch iſt, ſonderlich die Wahrendörffer, welche ſich ſehr ſauber zu Hemden tragen läßt, auch weiſſer und dichter als die Bielefelder iſt, als welche etwas gelblicht und loſer fällt, und dahero von denenjenigen am meiſten beliebet wird, die gerne etwas geſchmeidiges von Leinwand am Leibe haben woller; in Oberdeutſchland die St. Galler, die Ulmer, und die Oeſterreicher, ſonderlich diejenige, die im Ländlein ob der Ens oder in Oberöſterreich gemacht wird. Das ſogenannte Cammertuch oder Cammerich, von der Stadt Cambray oder Cammerich, in den Spaniſchen Niederlanden, alſo genannt, iſt überaus fein und koſtbar, und nur eine Tracht vornehmer und reicher Leute, welche es bezahlen können. Das meiſte Cammertuch ſoll aus Schleſiſchen und hernach zu Ryſſel oder in Holland zubereitetem Garn verfertiget werden. Anderer ausländiſcher Arten Leinwand zu geſchweigen. Hiernächſt wird auch die Leinwand unterſchieden in glatte, welche ſchlechthin gewebet und die gemeinſte iſt, in gemödelte, darein allerhand Muſter und Figuren gewebet ſind, und welche vornemlich zu Tiſch- und Handtü-

image
not
available

fährlich sind. Wenn
ver Leist wächset, so
nit einem glüenden Ei-
e dadurch eines Stroh-
rnach nehmet ein halb
, anderthalb Pfund
er Loth Galbanum,
rauch, ein Loth Ma-
h Bohnenmehl, an-
Harz; diese Stücke
opf, giesset ein Nöſ-
r, und lassets mit
streichet sodenn die
Brand, oder legets
darauf, neun Tage
Oder nehmet ein
nd brennet ihm eines
f ins Fleisch, zerlas-
h Schweinenspeck,
enselben warm hin-

leine, aber sowohl
Geschmacke nach
nd der Farbe nach
Vogel, wird weni-
yn. Er ist der er-
Frühling ankündi-
in denen Monaten
Augusto, und brü-
n 10 oder 12 Ta-
ehet um Michae-
Menge weg, und
eß wieder; da er
zattet. Die Ler-
ol in die besäeten
igen 3, 4 bis 5
h mit Gewürme,
Rübe, auch mit
davon sie beson-
Ihre Liebhaber
erpicht, daß man
inen Thaler, auch
del bezahlen muß.
en nahe gelegenen
Menge nach Leip-
nanchesmahl bloß
n 15000 Rthlr.
et werden. Es

sind ihrer zweyerley Gattungen, eine, welche Hauben haben, die andere aber nicht. Ferner theilet man sie in die Feld- oder Korn- und in die Heydelerche. Diese siehet zwar der Feldlerche gleich an Farbe, auch so grau und braunsprencklich, hat aber einen kürzern Schwanz, ist auch dem Leibe nach etwas kürzer, und lieget gern an denen Hölzern. Sie verräth ihre Brut mit ihrem Gesang, indem sie sich nahe dabey auf die Bäume setzet, und lieblich singet, auch gleich jener im Herbste wegziehet, und im Frühjahr wieder kömmt. Im Fluge kann man sie leicht unterscheiden, weil sie bogenweise fliegen, und einen trillenden Laut geben. Hiernächst ist eine besondere Art, welche man Spieslerchen oder Krautvögelgen nennet. Sie liegen gern an Rändern, wo sie auch ihre Jungen brüten, sie fallen in die Kraut- oder Kohlfelder, und geben nur einen schirckenden einstimmigen Laut von sich, kommen unvermerkt mit weg, und werden nicht sonderlich gefangen. In der Medicin wird das Blut und Herz der Lerche in der Windcolicke und Nierenschmerzen gebrauchet, wie auch den Steingries und Feuchtigkeit von der Nieren und Blasen zu treiben.

Levcojen, oder wie sie von den Deutschen genennet werden, **Negelveilchen**, sind Blumen von sehr lieblichem Geruch, und kommen mit den Nelken ziemlich überein. Es giebt deren unterschiedliche Arten, als weisse, weisse mit grünen Kanten, welche am stärksten riechen, purpur, purpur geflammet, roth, roth geflammet. Sie können über drey Jahr nicht dauren; denn die Stöcke, die über drey Jahr alt sind, taugen nichts mehr, und pflegen aus den Töpfen genommen, und ins Land gesetzet zu werden. Die Leu-

image
not
available

und zu weit wach-
kann sie in dem
das Fenster oder
stigen Ort stellen,
ter ist.
ißt ein mit Un-
dick oder dünne
von Garn, wel-
ezündet wird, ei-
on sich giebet, und
erleuchtet. Wir
von den Lichtern
tigung überhaupt
er zeigen, wie diese
Lichter zu machen.
er überhaupt wer-
er Materie, dar-
erden, eingethei-
litlichter und
Die Unschlittlich-
ng ihrer Zuberei-
rten, gezogene
Beyde werden wie
nd Schwere nach
ls in Vier und
anziger, Sech-
er, Achter und
em nemlich sechse
anzig derselben auf
; Ehebevor man
und Lichter ziehen
, muß man die
t, und dieses ge-
bey müssiger Zeit
mit man solche je-
an derselben benö-
Hand haben mö-
öret ein hölzer-
man auf den Tisch
er aber ein be-
in, in deren einen
dern linker Seits
en, rechter Hand
ingestecket zu sehen,
man heraus neh-
in einer geraden Li-
findliche Löcher ste-
dem derselbe nahe

oder weit von dem Messer gestecket werden, die Zacken länger oder kürzer nach Belieben gemacht werden können: dieses geschiehet sowohl von ungebleichten, als gebleichten Leinen, wie auch von Baumwollenem Garn, doch ist das Baumwollene Garn besser als alles andere, zudem soll das Garn nicht ungleich oder voller Knoten seyn, denn sonst brennen die Lichter sehr trüb und unstet: Man wähle nun, welches Garn als man will, muß solches erstlich auf Knäule gewickelt werden, diese leget man, wenn man sich des hölzernen Plocks bedienet, in ein Becken, so man aber mit einem besondern Tischlein versehen, in die hierzu darunter gemachte Schublade, nimmt von jedem Knaul, deren etwa 3, 4 oder 6 seyn müssen, nachdem die Lichter dick oder dünn werden sollen, einen Faden, schlinget ihn von dem Messer angefangen um den Stecken, fähret damit wieder bis zu dem Messer, und schneidet den also gemachten Zacken ab, ziehet selbigen durch einen Knollen Wachs, oder welches fast besser, durch eine von Wachs und Unschlitt zusammen vermischte Massam, drehet solchen alsdann zusammen, und lässet ihn hangen, wann dann derselben eine gute Anzahl fertig, bindet man von fünfzigen jedeßmahl einen Bund, und hebet sie in Schachteln so lang auf, bis man selbige aus dem Unschlitt zu ziehen oder zu giessen beliebet. Wann man sich nun zum Giessen selbst schicken will, richtet man des Tages zuvor die Zacken alle an die Stecken, schiebet sie ganz eng zusammen, und tuncket solche Zacken in zerlassenes heisses Unschlitt, drucket sie wieder fest aus, schiebet selbige aus einander, und lässet sie über Nacht erstarren, des andern

Ta

image
not
available

die gegossene Lichter wollen ihrer viele, und vielleicht nicht unbillig, mehreres halten, als auf die gezogene, in Ansehung die gegossene weit länger brennen als die gezogene, zugleich auch eine gleiche Helle durchgehends geben, weil sie oben bis unten auch von gleicher Dicke sind, die gezogene aber oben, wo sie dünn, weit dunkler brennen, als unten wo sie dick, und wann sie dann am besten und hellesten scheinen, in kurzem verlöschen und ausbrennen. Die beste Zeit die Lichter zu ziehen oder zu giessen ist zwar der Winter, dann im Sommer schmelzen sie gar zu sehr, und erstarren niemahls recht, wenn es aber gar zu kalt, springen sie; solchemnach hält man die im Merzen gegossene Lichter vor die beste, weil in diesem Monat sich die strenge Kälte bereits zu stossen pfleget. Das Unschlitt wird am besten gekauft ebenfalls im Winter, nemlich im December, Januario und Februario, als um welche Zeit man auf dem Land am meisten schlachtet, und solches zu verkauffen hat; dabey hat man auf die Kennzeichen eines guten Unschlitts wohl Achtung zu geben, daß es nemlich nicht schmalzig oder naß, sondern schön fest und trocken seye; im Winter, wann es recht kalt, muß man auch zusehen, ob zwischen dem Unschlitt nichts, das einem Eis gleich siehet, heraus glänze, weil man öfters Wasser darunter menget; so kann es auch nicht schaden, wenn man ein und andern Guß zuvor entzwey schläget, weil es nichts neues, daß man auch Steine darzwischen gegossen: Das Kühunschlitt halten viele vor besser, als das von den Ochsen, allein wer will dessen genug haben, und, daß es von Kühen sey, versichert seyn. Das Schöp-

image
not
available

den Deckel herab
ucke das Unschlitt
und wann die Lich-
: Lichter selbst mit
den Model ein we-
id ziehe sie heraus.
abbrechen, so stos-
ein heiß Wasser,
g, und schüttle ein
as Licht gleich her-
hänge solche in die
sie schön weiß, and
Das obige ange-
hält sich ein ganzes
nur nicht in denen
acht wird, in wel-
hält. Der Brann-
daß die Lichter hell
ererley Pulver ma-
art, und das Kalch-
e Dächte müssen von
aber das Garn nicht
sondern man nimmt
eiß, nachdem man
sie gar hell brennen
man einen einigen
leinen Garn dazu.
l Achtung zu geben,
itt, wann es gegos-
viel unruhig gemacht
n man muß es gar
n, sonsten spritzen sie.
Schöpffen zu tief hin-
vird es gar unruhig.
nicht mehr so viel Un-
so lasse es gestehen,
auffen, und alsdann
, und giesse sie vol-
n das letzte zuviel
n sich geschluckt hätte,
Unschlitt durch ein
unst du es wieder brau-
ssen auch die Dächte
Unschlitt geschmieret,
u wohl gedrehet seyn.
: Wasser kann öfters
Kalchwasser aufgefüllet
aß man 6 bis 7 Cent-

ner davon machen kann. Sollte man aber in den Hundstagen Lichter machen, und kein solch gemacht Wasser haben, so darf man nur das Kalchwasser allein nehmen, weil man das obige Wasser nicht in den Hundstagen ansetzen darf, sonsten würden die Lichter alle zerspringen. 2) **Langbrennende und wolriechende Lichter zu machen:** Nimm schön weiß Unschlitt, zerschneide es klein, und laß es alsdann in einem Kessel oder Pfanne über einer Glut allgemach zergehen, hernach presse es durch ein Tuch, doch nicht stark, daß keine Unreinigkeit noch Schwärze mit durchgehe, gieß es in ein kaltes Wasser, damit es gestehet, und behalte es zum Gebrauch reinlich auf. Wilt du nun hievon Lichter giessen, so nimm dessen drey Pfund, ausgelassen Hirschunschlitt zwey Pfund, und weisses Wachs ein Pfund. Zerlaß dieses zusammen in einer Pfanne über einer sanften Glut, alsdann rühre darunter neun Loth Salmiac, und vier und zwanzig bis dreyssig Messerspitzen voll Fraueneises, so beydes vorher zart gerieben, und wohl unter einander gemischt werden muß. Hierauf nimm es vom Feuer ab, und laß ein wenig stehen, damit es abkühle, inzwischen aber wird obiges Pulver durch stätiges Rühren mit dem zerlassenen Unschlitt fleissig vermischt, und hernach in die Formen gegossen, aber auch in währendem Giessen immer gerühret, damit sich das Pulver nicht zu Boden setzen kann; wann nun die Lichter erkaltet, kann man sie aus den Formen nehmen, und aufheben. Die Dächte werden von Baumwollengarn gemacht, und mit Wachs wohl bestreichen. 3) **Lichter auf eine besondere vortheilhafte Art zu giessen, da eines 14 Stunden**

den

image
not
available

derselben, gehalten
solches einen run-
zwey bis drey Fuß
nit langen ziemlich
n, glatten und lind
lättern. Die Blu-
auf dem Stengel
Knöpfe wachsen,
nach einander auf-
sechs Kelchformen
n und oben am Ran-
Blättern, zwischen
menstempel, und
nige gelbe Zasern
Lateinischen Cro-
um stehen. Der
wenn die Blume
glichten dreyeckigten
he auch der Länge
her eingetheilet sind;
selten zur Zeitigung
Wurzel ist eine Zwie-
einer welschen Nuß,
, und von vielen
stalt eines Herzens
, unten aber mit ei-
ewachsen. Der Li-
rnemlich zweyerley
sse und gelbe. Der
ieder zweyerley Ar-
infache gemeine
illte. Die einfa-
ine weisse Lilie,
en Blätter nach ein-
tengel aufwärts an-
überaus weisse und
nd von weitem einen
n Geruch, welcher
n dessen allzuviel an-
pfschmerzen verursa-
üllte weisse Lilie
ihrer Blumen oben
l, in Gestalt einer
dichte beysammen
ganz obersten an der
h vollkommen eröf-
hen können, sondern
zugeschlossen bleiben
. *Lex.* 2ter Th.)

müssen. Die gelben Lilien werden wieder eingetheilt in ganz Goldgelbe; in Goldgelbe mit Blutfarbnen Strichen und Puncten bezeichnet, in ganz Blutfarbne oder Purpur- und Safranfarbe, welche man daher Blut- oder Feuerlilien nennet, wie denn auch in einfache und gefüllte. Theils derselben treiben zwischen denen grünen Blättern an dem Stengel kleine runde Knöpflein hervor, aus welchen, wenn sie in den Grund hinab kommen, lauter Zwiebel erwachsen. Die gefüllte Feuerlilien sind billig mit unter die prächtigsten Gewächse zu zehlen, indem eine einige solche Blume aus etlichen zwanzig bis dreyssig Blättern bestehet. Weil, wie obgedacht, der Liliensaamen bey uns selten reif wird, als geschiehet die Fortpflanzung sowohl der weissen als gelben Lilien am sichersten von Zwiebeln, welche vorerwehnter massen schuppigt, und daher von den Zwiebeln anderer Gewächse merklich unterschieden sind. Aus einer jeden solchen Schuppe, sowohl der Lilien, als aller anderer schuppichten Ziebelgewächse, erwächset eine Zwiebel, durch welche wieder neue Blumen hervor gebracht werden können. Alle obbemeldte Sorten erfordern eine fette Erde, und lieben einen Ort, der etwas mehr schatticht als Sonnenreich ist, doch wollen sie auch nicht allzu feuchte oder naß stehen, weil sie sonsten gar leichtlich verfaulen. Sie müssen allemahl, nachdem sie drey Jahre in dem Feld gestanden, im Herbst heraus genommen, aber auch, weil sie noch vor dem Winter zu treiben beginnen, gar bald wieder eingesetzet werden, und zwar nicht einzeln, sondern jedesmahls drey oder vier Zwiebeln zusammen. Sie dauren gar wohl über Winters in Garten, doch ist

image
not
available

l ausgepichte Röhre, ver-
es äusserlich so genau, daß
st darzu zu kommen vermag,
: es in die Erde, und setze,
an es im Herbst oder Win-
er heraus nimmt, die Sten-
den Blumen in laulichtes
so gehen die Blumen auf.
rzel von der weissen Lilie zei-
hlet, lindert und zertheilet,
nur äusserlich wider die
iste güldene Ader, Brand-
Geschwüre und allerley
sten gebrauchet. Die Blu-
rn, zeitigen, und sind äus-
die Rose, Brand, Wun-
lle Schäden gut zu gebrau-
die gelbe Zasern in denen
treiben die gelbe Sucht.
Blättern wird ein Wasser
welches in Mutterbeschwer-
ndern Weiberkrankheiten
als in der Lungensucht,
keit, und wider die kalte
Haupts fürtreflich gut ist.
n Lilienblätter werden in
geweicht, und das be-
lsame Lilienoel davon
welches die erhärte-
dern erweichet, allerley
lindert, die Geschwür zei-
innen vertreibet, und den
Grind heilet, auch nebst
Liliensalbe zu verschiede-
Zuständen dienlich ist.
mit Liliensaft gebacken,
Wassersucht ein sehr be-
ttel; es muß aber der
s 6 Wochen mit diesem
iren.
st ein von Zucker, Was-
nen gemachter Tranck,
ch meistens im Som-
ischung bedienet, und
lche auf folgende Art:
e auf gemeine Art:
aaß Wasser, schneide
n Scheiben, wirf sie

darein, thue 10 Loth schönen weissen durchgesiebten Zucker darzu, lasse es einen halben Tag, oder doch wenigstens etliche Stunden lang stehen, giesse es inzwischen öfters aus einem Geschirr in das andere, so ist sie fertig.

Wenn man diese Limonade besser machen will, so nimmt man halb Wein und halb Wasser, so wird sie besser und kräftiger.

Auf eine andere delicatere Art: Sondere das saure Mark von 2 Citronen von denen Häuten und Kernen ab, wirf solches in 1 Maaß Wein und 1 Maaß Wasser, ingleichen auch 8 bis 10 Loth durchgesiebten reinen Zucker, zerschneide oder zerhacke ein gut Theil frische Pomeranzenblüth, und wirf diese samt der ganz dünn ausgescheelten und würflicht zerschnittenen auswendigen gelben Schelffen ebenfalls darzu hinein, wie auch ein halb Loth grob gestossenen und in ein Bündlein gebundenen Zimmet, laß alles einen halben Tag lang in einem wohlzugedeckt und verwahrten Geschirr stehen, gieß es aber inzwischen zum öftern von einem Geschirr in das andere durch einander ab, seihe es letzlich durch einen zwilchenen Sack ein, oder zweymahl ab, bis sie schön hell und klar wird. S. a. Sorbet, Julep, Syrup.

Linde, ist ein großwachsender, breitästiger, und einen starken und dicken Schatten machender Baum, und gehöret mehr unter die Bäume der Vergnügung und Sommerannehmlichkeit, als zum Gebrauch des Holzes. Linden, wenn sie auf einem guten Boden stehen, tragen nicht allein ein sehr angenehmes großblättrichtes und Schattenreiches Laub, sondern sie schiessen auch über sich eine schöne Krone, und breiten ihre prächtige Aeste auf allen Seiten aus.

image
not
available

oder Eichhörnchen hingetra-
den, wachsen sie. Hernach
rden die Linden auf dem Lan-
in den Gärten, am Wege
een, ordentlich wie Obstbäu-
zt, und oben verstutzt. Es
ier, wenn eine Linde soll auf-
: werden, gleiche Mühe, als
m Obstbaume. Im Gefilde,
nen und in Büschen, allwo
d Wild zukommen kann,
eine junge Linde wegen des
reiten wohlschmeckenden Lau-
ahls auf. Das Laub von
l ein vortrefflich Futter zum
der Lämmer: solche lernen
essen; auch streifen es sogar
Dorfleute, und brühen es
ut mit vor die Kühe. Aus
Linden wächset die bekann-
enmistel, mit knotichten
:, länglichten bleichgrünen
lättern und weissen Beerlein,
hen der Vogelleim bereitet
Dieses Gewächse ist ein gu-
l wider die fallende Sucht,
die Beerlein mit Essig ge-
genommen werden, stillen
ind Blutflüsse, gepülvert
en sie wider die rothe und
ihr. Der an den Linden
e Schwamm bewahret das
anfallenden Krankheiten,
ı ihn in das Wasser leget,
lches getränket wird. Die
tter zerknirscht und aufge-
gut wider den Krampf und
ollene Füsse. Aus der
ird ein Wasser gezogen,
n gute Hauptstärkung ist,
lopfen stillet, und wider
en, Schwindel, Schlag,
ucht, Stein, Bauchgrim-
geronnenes Geblüte im Lei-
ist; äusserlich aber die Fle-
ngesichts vertreibet, und
erzen der Augen stillet.
er Lindenblüthe bereitete
Latwerge ist ein treffliches Mittel wi-
der die Hauptflüsse und fallende Sucht, als welches auch der Spiritus aus der Lindenblüthe verrichtet, welcher zugleich das Haupt und das Gedächtniß stärket, den Schwindel vertreibet und dem Schlag wehret. Die Knospen und Blätter, ingleichen auch die mittlere Rinde in Wein gesotten und getrunken, ist gut wider das Bauchgrimmen, befördert den Harn, und treibet den Stein und monatliche Zeit. Die innere Rinde in kleine Stücken zerschnitten, und eine Zeit lang ins Wasser geleget, giebt einen zähen Schleim von sich, welcher auf ein Tüchlein gestrichen und übergelegt, den Brand gewaltig kühlet und löschet, auch die podagrischen Schmerzen lindert. Wenn man die Linde im Frühling anbohret, wie man mit denen Birken sonst zu thun pfleget, läuft ein Saft heraus, welcher den Stein treibet, das Geblüte reiniget, und täglich dreymahl, nemlich des Morgens früh, zu Mittage und Abends, zu drey bis vier Unzen eingenommen, ein bewährtes Mittel wider die fallende Sucht ist. Der Saft kann entweder allein oder mit Lindenblüthe vermischt, an der Sonne destilliret werden. Die lindenen Kohlen annoch glühend mit Essig abgelöscht, und mit zerstossenen Krebsaugen eingenommen, zertheilen das von einem harten Fall im Leibe geronnene Geblüte, und stillen das Blutspeyen.

Linsen, sind eine bekannte Hülsenfrucht, deren Nutzen bey dem Feldbau und Viehzucht nicht geringe ist. Sie werden mehrentheils in der Küche, und selten zum verfüttern, weil selbige im Preise denen Erbsen gleichen, gebrauchet. Es giebet zweyerley Arten oder Sorten, grosse und kleine, die ersten sind die besten,

image
not
available

n den Gärten aus
ıuget. Man säet
im Frühling im
en in etwas schat-
luckeres Erdreich;
auch im Herbst,
elis säen, und al-
rühling desto eher
ıchen kann. Der
vas lange, ehe er
ıgen Pflanzen wer-
pflöhen sehr ange-
u vertreiben, soll
:m Schornstein in
und die Pflänzlein
h der Sonnen Un-
begiessen. Wenn
Pflanzen anderweit
ıtes mürbes, feuch-
drreich allemahl ei-
h weit von einander
vird es um ein gut
d völliger. Es blü-
May, und Junio,
stlich im folgenden
aamen, welcher sich
ilt, und wenn er äl-
t ausgehet, dahero
: etwas von derglei-
ıum Säen ausbehal-
ɛröfnet, reiniget und
widerstehet der Fäu-
ilet die bösen Feuchtig-
vider die Verstopfung
d Gekröses, inglei-
Mundfäule und den
hero es auch Schar-
oder Scharbocks-
wird. In allen die-
soll man die Blätter
ın gebrauchen. Man
e ob gedacht, mit un-
tersalat, oder isset sie
tterbrod, oder legt sie
Bier, und trinket da-
t man auch den bekann-
autbranntewein da-
n. In denen Apothe-
cken wird ein Wasser, Spiritus, Latwerge und Oel davon bereitet, welche wider obige Krankheiten sehr heilsamlich zugebrauchen sind. Aeusserlich kommt es zu den Bädern und Gurgelwassern.

Löffelkrautwein, wird auf zweyerley Art gemacht. Erstlich, daß er nicht vergiere, füllet man ein reines Fäßlein mit auserlesenen saubern Blättern dieses Krautes bis an die Helfte, und denn vollends mit frischem erst von der Presse lauffendem Most an, und verspündet es wohl; dieser Wein wird in kurzer Zeit, wenn man recht damit umgegangen, klar, roth und sehr süß, auch am Geschmack fast dem spanischen Wein gleich werden, und doch des Krautes Geschmack, dem Mund aber nicht unangenehm von sich geben. Will man ihn aber zum andern haben, daß er vergiere, darf man in ein Fäßlein, darinnen Most zu vergähren anfängt, etwas weniger Löffelkrautblätter legen. Dieser Wein wird zwar nicht so wohl geschmack als der erste, aber wider die scharbockische Krankheiten sehr kräftig seyn.

Löffelkrautbrantewein, s. Kräuterbranntewein

Lorbeerbaum. Dieser bekannte Baum wächset in denen temperirten Gegenden zu einer mittelmässigen Höhe. Seine Blätter sind etwa einer Hand lang und 2 Finger breit; an kurzen Stielen, auch beständig grün. Der Geschmack ist herbe und scharf, jedoch aromatisch. Der Saame dieses Baumes ist in einer runden Beere in Grösse einer Kirschen eingeschlossen, die Blumen aber sind weißgelblich. Der Baum wird bey uns in Gärten und Gefässen, mit guter vermengter Misterde versehen, gezogen, und von der Wur-

image
not
available

getheilet, deren je-
eine Aehre zu seyn
befinden sich kleine
e geringer als der
röthlichten Farbe,
hüllet sind. Seine
ericht. Wenn die-
respe viel unter das
, daraus Brod ge-
alz gemacht, und
auet wird, so ma-
und Bier das Hirn
den Kopf verwirt,
, daher, so viel im-
ich davor zu hüten.
denen Hünern, Ca-
nderlich denen Tau-
eln gesund, welche
Zeit fett werden, und
: Arzney feinen guten
n der Saamen und
n zertheilen, zeitigen
nd in Brey-förmi-
, zu den harten Beu-
ulsten, Kröpfen, fres-
en Schäden und kal-
er, so man sich sonst
te, trefflich dienen.
n unter dem Weizen
oder Trespe mit der
t, aus demselben ei-
fertiget, und solchen
umebindet, sollen die-
üchte nicht unreif ab-
sondern bis zur rechten

bey Menschen, s.
cht.

ist auch eine Krank-
bey dem Pferd- Rind-
Schweinsvieh sehr ge-
ey den Pferden rühret
nn die Lunge mit dicker
Feuchtigkeit, die von dem
auf die Lunge fället,
ist, da denn dieselbe,
ld erfolgender Hülffe,

zu schwären und zu faulen anfänget. Diese Krankheit erkennet man dabey, daß ihm der Athem stinket, und wenn es dazu anfängt zu husten, so ist es hohe Zeit ihm zu helfen: Denn diese Krankheit nimmt bald überhand; derowegen stosse man Lungenkraut, Brunnkreß samt der Wurzel, Leberkraut, Baumöl, Liebstöckel, Haselwurz, Hirschzungen, Beyfuß, Attich und Eichenmistel alles wohl mit Wein unter einander, und giesse den Saft dem Pferde ein; man mag auch gemeldete Kräuter pülvern, und dem Pferde mit dem Futter eingeben. Oder: Man nehme Safran, Zimmetrinden und Myrrhen in gleichem Gewichte, stosse alles klein, und vermische es unter Wein und Honig, und giesse es ein, doch soll man vorhero dem Pferde das Maul mit Salpeter, Essig, Honig und Wasser unter einander vermischt, reiben und waschen. Es begiebet sich auch, daß bisweilen einem Pferd die Lunge verletzt wird, wenn es fället, oder ungebührlicher Weise gesprenget wird, oder wenn ihm sonst Gewalt geschiehet, dadurch ihm die Lunge zerrissen und versehret wird. Die Merkmahle eines solchen Zufalls sind: Wenn ein Pferd traurig stehet, und den Kopf nach derjenigen Seite hält, da ihm wehe ist; wenn es nicht husten will, dieweil es davon Schmerzen empfindet, ingleichen wenn es roth Blut auswirft, welches von der faulen Lunge nicht zu geschehen pfleget. Hierwider nehmet Lungenkraut, Leberblumen, Gersten, Feigen, grosse und kleine Rosinen, Osterlucey, Heidnischwundkraut, und Stechdron oder Creutzdorn, jedes eine Handvoll, thuts in einen Kessel, giesset guten süssen Wein daran, lassets wohl sieden, seihets durch ein Tuch, giesset dem Pferde Abends und Morgens einen ziemli-

 chen

image
not
available

oill; Wenn man
ffel voll in 1 Maaß
nachet es den gan-
neckend.

t.

Iakronen, sind
:backenes, und wer-
Nimm ein Vier-
stossene Mandeln,
Zucker, auch Ge-
et, Cardamomen,
d. g. nach eigenem
es wohl unter ein-
darzu ein ganz Ey,
as Weisse, so aber
opft werden muß,
sen Teig auf Obla-
u willt, und backe
)e ihn mit einem auf-
Marzipanspiegel, und
werden.

idere Art: Nimm
anteig, der aber et-
stossen, und thue dar-
ttenen Citronat und
tronenschaalen, lege
s Eyes aufs Pappier,
Das Pappier muß
er oder Mandelöl ge-
r auch mit Stärk-
werden, daß er sich

n die langen Haare,
uf dem Hals eines
, und demselben zur
Die Mähne an ei-
ll weder zu dicke noch
ch nicht zu kurz seyn;
auf das Schulterblatt
sie lang genug, ist sie
so ist es desto schöner.
kostbaren Hauptpfer-
Haare an der Mähne
d kraus, sondern lang
, weil grobe Haare ein
perament anzeigen, da-

hingegen starke, krause und spitzige Haare an Kleppern und Arbeitsamen Rossen wohl passiren mögen, weil sie eine Anzeigung ihrer starken und dauerhaften Natur sind. Die Stallknechte müssen angewiesen werden, allezeit, ehe sie anfangen die Mähnen derer ihnen zur Wartung anbefohlenen Pferde auszukämmen, vorhero die verwirrten Haare mit denen Fingern aus einander zu richten, hernach die Mähnen im Kämmen von einer Seite auf die andere zu werffen, das Kämmen selbsten aber mit einem trockenen Kamm zu verrichten, denn obwohl einige in denen Gedanken stehen, daß, wenn der Kamm vorhero genetzet würde, die Haare desto heftiger wachsen müßten, so irren doch dieselben hierinnen gar sehr, denn das Wasser macht nicht nur die Haare hart und ungeschlacht, sondern es legt sich auch der Staub nur desto fester in die Haare.

Magd, s. Gesinde.

Magenconfect, ist eine Art zuckergebackenes, welches also bereitet wird: Nimm 1 Pfund Zucker, gieß frisch Wasser darauf, und laß ihn so lang sieden, daß er ganz dick wird, thue allerley Gewürz hinein, auch klein geschnittene Limontenschaalen, mache es mit schönem Mehl zu einem Teig, wälgere es fein dünn, und drucke es in hölzerne Formen: Du must sie aber mit lauter Zucker ausmachen, schmiere das Tortenblättlein ein wenig, und backe es, aber nicht braun: Indem sie backen, so nimm Eyerklar und Rosenwasser mi Zucker süß gemacht, damit bestreich und backe sie wieder in der Tortenpfanne.

Magenbranntewein, wird also gemacht: Nehmet eine halbe Hand voll trockenen Wermuth mit den

Kno-

image
not
available

…it diesen Magen-
…ist, wird gemeini-
…igt mit den hintern
…auch, als wenn es
…, reibet und wälzet
…h und siehet in die
… Schmerzen empfin-
…uch einem solchen
… hart und runzlicht
…hm solche wohl mit
… wollen die Runzeln
… noch die Zunge weich
…s die Würme; ver-
… Runzeln, und die
…ch, so hats sich ver-
…ich man sich alsobald
… Diese Würmer nun
…iedet einen guten Theil
…nd Salz oder gestosse-
…in Wasser, und gebets
… Oder: Nehmet gu-
…ossenen Knoblauch und
…, rühret es wohl un-
…nd giesset es dem Pfer-
…er: Nehmet Teuffels-
…aselnuß groß, Ofenruß,
… gestossene Kreide, je-
…s ein Hünerey, und so
…rzel klein geschnitten und
…ut es zusammen in ein
…albes Maaß guten Wein-
…em Pferd auf den Abend
… geben, und giesset ihm
…s diesen Trank ein, doch
…enselben Tag nicht mehr
… Oder nehmet alten ro-
… eine Kanne, gepülvert
… zwey Loth, des besten
…nd Wurmsaamen jedes
… ein Quintlein Nießwurz
…g Stücke Lorbeern; thut
…en zusammen in den Wein,
…mahl aufkochen, und gies-
… dem Pferd im warmen
… so treibet es die Würme
… Roß, daß keiner mehr bey
…t. Diesen Würmen kann
… Zeiten vorkommen, wenn

man die Pferde fleissig wartet, mit gutem Haber, Heu und Stroh füttert, und mit reinem frischen Wasser tränket; ingleichen, wenn man ihnen alle Monat einmahl Salz mit gepülverten langen Pfeffer und Entian vermenget, zu essen giebet. Denn dieses lässet die Würmer nicht wachsen, und wenn sie schon gewachsen sind, so vertreibet es sie doch bald wieder.

Mahlen, ist zwar ein eigentliches Handwerksgeschäfte der Müller, so auf Mühlen verrichtet wird. Man hat aber in der Wirthschaft verschiedenes dabey in Acht zu nehmen, und nöthig, dieses Geschäfte einiger massen zu verstehen, oder doch verständige Leute auf die Mühle zu mahlen mitzuschicken. Anfänglich gehöret dazu: 1. die Wahl eines feinen frischen und reinen wohlgesiebten Korns (siehe Art. **Mehl**); 2. das alte und trockene Korn muß angefeuchtet, der Weitzen gesiebet und gewaschen werden; 3. es wird entweder in die Mühle gefahren, oder durch Treibevieh geholet, dafür Treibegeld gegeben werden muß; 4. muß man bey der Ankunft sich den Gang und Rumpf anweisen lassen, worauf man aufschütten soll: Und dabey hat man zuzusehen, ob die Mühle entweder allzuscharf, in welchem Fall der Müller erst etwas anders darauf mahlen muß; oder ob die Läufte recht ꝛc. (siehe Art. **Mehl** und **Mühlenordnung.**) Man muß 5. den Staubboden visitiren, ob er lichte, it. ob Windlöcher auf den Stein stossen. 6. Siehet man hinten und unten nach dem Mehlkasten; 7. Pfleget man hernach aufzuschütten, und meistentheils in dreyen Gängen das Getraide abzumahlen, wenn der Müller erst in Beyseyn des Mahlgastes seine Metze genommen. Den Unterschied des Mehls siehe unter die-

image
not
available

gebreitet, worauf
wird. Als aber
das Malz nicht
en kann, nächst-
ich nicht lange dau-
haare von der Hi-
nd mürbe werden,
zu sehen.

ch Darren, von
runden Stangen
eleget, weil aber
wie beyn Horden
erden kann; so ist
rathsam.

er findet man auf
von eisernen Drath
serne Rahmen ge-
. Diese sind sehr
st. Es kostet aber
te auf eine Darre

sich anjetzo Darren
men genieteten stark
eln, welche auf eiser-
n. Diese sind auch
nd diensam, kosten
luß derer eisernen
so viel als die von
en. In Summa,
st so vielerley Arten
ebhaber der Braue-
jeder nach Propor-
ögens auch viel dar-

auf eine neue Mode
Erfindung, so doch
nichts beyträget, zu
leider alle Wochen-
n Ofen, ohne jemahls
haben, ausbrüten,
auf eine solche er-
zu sehen, welche vors
er auf Städten und
venigen Kosten bauen
ns von Feuersgefahr
her; und drittens so
daß sich das Malz

darauf bequem oder leichte umschippen, und schön gelbbraun mit wenig Holze darren lässet; so wollen wir auf unsern Brauereyen dergleichen einführen.

Es wird demnach hierzu entweder ein eigen klein Gebäude aufgeführet, oder neben dem Brauhause, oder sonst, wo in einem räumlichen Gebäude ein Platz dazu erwählet, in welchen dann nach Proportion der Stärke oder Grösse eines auf einmahl zu verbrauenden Malzes auch die Darrengrösse angeleget werden muß, so, daß auf zweymahl ein ganz Malz abgedarret werden kann. Der Ofen, worein das Feuer geleget wird, muß absolut in die Erde gemachet und von Mauersteinen fein lang mit offnen Scharten gemachet und von aussen herunter eine steinerne Treppe vier bis sechs Stufen gemacht werden, damit die lange Saumschwelle der Darre nur anderthalb Elle von der Erde kommt, auf welcher die Stäbe und Horden liegen, und denn ein Dach formiren, damit man um die ganze Darre herumgehen, und das Malz füglich umwenden kann. Die beyde Giebelmauren müssen dreyviertel Ellen stark seyn, damit sich die Darre wegen der zutragenden Last nicht schauben kann. An statt nun ansonst von einer Spitze der Giebelmauer bis zur andern ein starker hölzerner Baum, oder ein langer Balken lieget, welches man einen Esel nennet, und worauf die Horden mit denen Oberenden ruhen, welches auch sehr leicht wegen langwieriger Hitze anbrennet; so müssen wir nur an dessen Statt Stäbe Eisen, Fingers dicke und zwey Zoll breit, sechs oder acht Fus lang an beyden Enden mit Haaken, so viel als die Darre lang ist, machen lassen, und in einander hängen; so, daß selbe mit den beyden Enden durch

image
not
available

plaßen, und es
wann man Cas-
zel oder Pfanne
s Malz so gelb
ie ein Honig oder
nn wird selbiges
Harke abgezogen,
iesen die Kacheln
und den Augen-
wie zuvor ausge-
n einem Tage mit
derlein Holz ein
gedarret werden
e ich, daß es sehr
n man das Malz
als zu helle blas
ssen ein Bier alle-
et, wenn es recht
gelblichten Gäscht
n Bier wie Leim-
nt aussiehet. Es
braunes von etwas
Malz viel herzhafter
ls ein blasses. Da
ohl des Bierbrauens
cht Malz ankommt;
lles Malz nach vor
nachen lassen.
ation des Darrhau-
o pfleget zwar das
ten, in oder gleich
häusern angelegt zu
och ist meinem Er-
ches nicht rathsam,
haus, wann abge-
nd das Bier in der
, ein Brauhaus ab-
seyn, und niemand
änkern, kosten und
ahero besser ist, daß
uet seine eigene Grän-
eil in unsern Betrach-
rauen und insbesonde-
achen deutlich erörtert
iensame und dauerhaf-
welcher nicht die ge-
gefahr zu befürchten,
den muß; so kann also
n. Lex. 2ter Th.)

das Malzhaus ohne Bedenken nahe neben das Brauhaus gebauet werden, weil selbiges ein Bagatell kostet. Dieses wird im Lichten achtzehen Ellen breit und sechs und dreyßig Ellen lang von Steinen eine Elle Mauers dicke ausgemauret, und zwar sechs Ellen hoch, alsdann nur so viel Balken geleget, als Sparren sind, weil kein Boden über die Darre gehöret, sondern nur ein festes Ziegel-Dach. Der Boden muß durchgehends absolut mit gebrannten Mauersteinen auf die hohe Kante ausgepflastert und die Steine in Gyps geleget werden. Das völlige Mauerwesen an und unter der Darre aber wird mit guten Leimen gemauret. Die Thür in dieses Haus muß zwey gute Ellen breit und viertehalb Ellen hoch seyn, auch mit einem festen Schlosse versehen werden. Auf jeder Seite werden vier Ellen von der Erde drey Luftlöcher eine Elle in Quadrat gemacht auch mit Laden oder Thüren versehen.

Malztenne, ist in einem Brauhause dasjenige Gemach, wo das eingeweichte Getraide zum wachsen aufgeschüttet, und von dem Mälzer oder Brauer behörig gewartet wird. Die Malztenne muß nicht nur fest und sauber, sondern auch weit genug seyn, daß man darauf so viel Getraide möge malzen können, als man zu zwey und mehr Gebräuden nöthig hat. Diese Tenne wird entweder an einem kühlen Ort an der Erde, oder halb oder auch ganz unter derselben, als ein Keller, oder auch in der Höhe im andern Stockwerk bereitet, nachdem es der Platz giebt und zuläßt. Unter diesen Arten ist die, so ganz unter der Erden, und nächst derselben, die so halb in der Erden, die beste. Die aber, so auf der Erden, und oben in einem Stockwerk stehen, sind wegen der Unbe-

image
not
available

andeln, welche
und 6) die bit-
ereits oben Mel-
die Mandeln ge-
gute Nahrung,
n Feuchtigkeiten,
ondere Kraft die
nd zu verdünnen;
die bittern Man-
: Magenstärkung
ider die Trunken-
Sowohl aus de-
:n Mandeln wird
worzu, wenn es
alte noch ranzige
fen, auch die Zu-
er geschehen muß.
chen Mandeln ge-
net an statt des
ch an die Salate,
an Citronensaft an
dazu nimmt. In
s äusserlich in Pfla-
enden Umschlägen,
neugebohrnen Kin-
braucht. Bey de-
aber vertreibet es
t das Bauchgrim-
ert das schneidende
e Steinschmerzen.
ndelöl dienet zu den
hren, und eine schö-
hen. Drey Stück
, des Morgens drey-
e nüchtern gegessen,
de darauf gefastet,
nen sehr verderbten
ein schwacher Ma-
pffet ist, wenn man
Monat damit fortfäh-
bewährtes Hausmit-
ne Mandeln, wer-
: von einem mit Zim-
vermischten Teig ge-
us Schmalz gebacke-
welche pur von der
ahmen haben, oder
Mandeln, wenn sie

aus Schmalz oder Oel gebacken werden, genennet. Zu der ersten Art nimmt man Mehl, thut es auf einen Backtisch, schläget zwey ganze Eyer und noch von zweyen das Weisse darzu, schüttet vier Loth Zucker, und ein Loth gestossenen Zimmet hinein, wirket daraus einen nicht gar zu festen, auch nicht gar zu weichen Teig, treibet ihn hernach auf, daß er etwa als ein halber Finger dicke bleibet. Hierauf sticht man mit einer darzu in Bereitschaft liegenden blechernen Mandelkernforme den Teig, als ob es Mandelkerne wären, aus, setzet in einer Pfanne Schmalz aufs Feuer, und thut, wenn es bald heiß ist, von dergleichen Mandeln hinein, bäcket sie nicht gar zu heiß heraus, und fähret so lange damit fort, bis man deren genug hat. Dergleichen Mandeln auf eine andere Art zu backen, schüttet man schönes Mehl in eine Schüssel, nimmt von sechs oder acht Eyern die Dottern, oder aber zwey ganze Eyer und drey Dottern, klopffet selbige zuvor wohl, thut ein gut Theil Zucker darunter, giesset ein wenig Rosenwasser dazu, rühret das Mehl damit an, und macht den Teig zusammen. Hierauf salzet und würzet man denselben mit kleingeschnittenen Zimmet und Cardamomen, mischet ein wenig gar klein gestossene Mandeln darunter, und rühret alles wohl durch einander. Nach diesem leget man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Bret, und wirket ihn ferner aus, doch daß er weder zu fest noch zu weich, auch nicht zu naß sey, weil sonst der Teig an der Mandelkernform kleben bleibet. Wenn er nun ohngefehr zwey Messerrücken dick aufgetrieben worden, so sticht man sie mit der Forme aus, legt sie auf ein Bretlein, und bäcket endlich ein gut Theil auf einmahl aus

image
not
available

ieser Baum ge-
: und kleine Art.
ten Früchte, und
ath in den Gar-
cken zu vermeh-
rt ist zwar vom
och , aber die
lein und geringe,
ero nicht so feste,
den gesichert sey;
an ihn entweder
Ort, wo er eine
re Bäume zum
oder mit Pfäh-
efestigen, daß er
kann umgeworf-
lich ist noch eine
te Blüthe trägt,
lbe nicht häufig,
n Früchte.
lbäume in Menge
r solches entweder
der Kernen thun,
ugung und Pfro-
rste Weg beliebet,
en fremden Man-
in Schalen sitzen,
s, welche die dün-
aben, welche die-
der Zuckerwasser;
sie in ein gutes
also daß die Spi-
gekehret werden,
begiesse sie zuwei-
Wetter, und ver-
Frost. Wer aber
r Absäugen versu-
hme von den zeitig-
eisern, vornehmlich
je oben im Gipfel
selbe entweder auf
imme, oder auf
umenstämme, und

o sie stehen sollen,
guten Grunde von
im Theil trockener
ein kiesichter Grund

ist ihnen auch nicht zuwider, aber im leimichten, wässerigen und kalten Boden dienen sie nicht zu stehen, sondern vergehen entweder ganz und gar, oder bringen doch keine Früchte. Dieser Orten ist es am besten, daß sie an eine Mauer, so gegen Mittag lieget, gesetzet werden, damit so wohl die Sonnenhitze desto stärker seyn kann, als auch die Winde ihn nicht beschädigen können. Es kann dieser Baum kein Umpflanzen wohl vertragen, daher muß er gleich an den Ort gepflanzet werden, wo man ihn will stehen haben. Denn weil gedachtermassen seine Wurzeln klein, so wollen sie sich nicht gerne wieder bewurzeln, wenn sie an einen andern Ort gesetzet werden.

Mandelbrod, wird also gemacht: Nimm 3 ganze Eyer und 2 Dottern, zerklopffe sie wohl, thue nach und nach ein halb Pfund gestossenen Zucker, der durch ein Zuckersieb gesiebet, darzu, und schlage es eine halbe Stunde: Alsdann thue noch darzu 3 und ein halb Pfund des besten Mehls, und ein halb Pfund abgezogene und klein geschnittene Mandeln, 2 Muscaten, auch Citronen- und Pomeranzenschaalen, rühre es wohl unter einander, und thue es in eine blecherne Forme, welche entweder geschmieret oder mit Oblaten ausgelegt ist, laß es in einem Ofen gahr backen: Wenn es kalt, so schneide es in Scheiben, und laß es in einem Siebe beym Ofen trocknen. Die Forme muß nur viereckigt, oder etwas länger als breit seyn, zwölff gute Finger tief, und nicht ganz voll gegossen werden. **Kleine Mandelbrödlein** werden also gemacht: Nimm von 2 Eyern das gelbe, klopffe es wohl, und rühre darzu 1 Pfund schönen Zucker, der wohl gestossen und durch ein Sieb gesiebet, 1 Pfund gestossene Man-

image
not
available

drücket es unter
nach aus. Die
er werden in ein
ethan, und die-
n ander Gefässe
über das Feuer
man des Oels
aus süssen Man-
ist zu Salaten,
n an statt des Es-
immt, sehr gut.
et es äusserlich zu
chenden Umschlä-
n Husten, stillet
lindert die Stein-

y Drüßlein, wel-
Schlund an jeder
Beins, so sich mit
iget, befindlich,
oder schwammig-
auch dahero von
chten Flüssen, so
selbst hinabfallen,
en eingenommen
den, daß sie sich
und geschwellen,
den Menschen be-
ach denen Pferden
ie Zeichen dieser
e: Erstlich halten
opff stets über sich
2) Können sie
trinken, noch et-
3) Geben sie das-
inken, durch die
er von sich. 4)
Schaum aus dem
5) Röcheln selbige
schwerlich Athem.
e dick und schwarz
n, wässerigen und
mgeben, und so
dem Maul heraus
desto gefährlicher;
zeige ist, daß die
ge worden, denn je
die Mandeln wer-

den, je mehr wird der Hals verstopft, und können die Pferde endlich weder durch die Luftröhre, noch auch durch die Nasenlöcher wohl und genugsam Athem holen, und müssen also, wenn man ihnen nicht Hülffe thut, ersticken, wiewohl man ihnen auch schwerlich helffen kann. Die Pferde, welche damit behaftet, sind mehrentheils junge Pferde, wenn sie eine Zeitlang auf dem Felde ledig gegangen, und denn von neuem in die Ställe geführet werden, und geschiehet solches gemeiniglich an dem Ende des Herbstes. Diesen Pferden, wenn die Krankheit noch im Anfang ist, soll man eine Halsader öfnen, ihnen den Kopf in einem Nothstall in die Höhe binden, und nach diesem denenselben, um das Haupt zu purgiren, folgende Mixtur, nemlich sechs Loth Majoranwasser, zwey Loth Salpeter und ein Quartiergen Wein unter einander gemischt in die Nasenlöcher sprützen. Ist aber die Geschwulst noch neu, und gering zu vertheilen, (dergleichen sie doch in diesen Thieren selten zu seyn pfleget, weil man ihrer selten eher gewahr wird, bis sie allbereits so groß, daß sie dem Pferde beschwerlich fället), so reibe sie wohl und oft mit warmem Oele, oder lege einen Schwamm in Essig mit Schweins-Schmalz vermischt, warm darüber, damit sie vertheilet werde, oder lege nachfolgende zeitig-machende Pflaster darüber. Nimm Maulbeerblätter drey Hände voll, drey Loth Camillenöl, und altes Schmeer, so viel genug zu einem Pflaster ist, lasse es unter einander warm stossen. Oder nimm eine Galle von einer Ziege, ein Nössel Wein, zwey Loth Pfeffer, ein Quintlein Saffran, ein halbes Nössel Honig, und siede es unter einander zu einem Pflaster. Wenn sich aber die Geschwulst nicht verthei-

image
not
available

nd drücket es unter
emach aus. Die
aber werden in ein
gethan, und die-
ein ander Gefässe
er über das Feuer
mt man des Oels
s aus süssen Man-
el ist zu Salaten,
an an statt des Es-
nimmt, sehr gut.
enet es äusserlich zu
eichenden Umschlä-
den Husten, stillet
nd lindert die Stein-

ey Drüßlein, wel-
Schlund an jeder
Beins, so sich mit
iniget, befindlich,
oder schwammig-
, auch dahero von
uchten Flüssen, so
daselbst hinabfallen,
ssen eingenommen
erden, daß sie sich
und geschwellen,
den Menschen be-
auch denen Pferden
Die Zeichen dieser
ese: Erstlich halten
Kopff stets über sich
e. 2) Können sie
ch trinken, noch et-
3) Geben sie das-
rinken, durch die
eder von sich. 4)
Schaum aus dem
5) Röcheln selbige
schwerlich Athem.
ge dick und schwarz
en, wässerigen und
umgeben, und so
s dem Maul heraus
s desto gefährlicher;
nzeige ist, daß die
ge worden, denn je
die Mandeln wer-

den, je mehr wird der Hals verstopft, und können die Pferde endlich weder durch die Luftröhre, noch auch durch die Nasenlöcher wohl und genugsam Athem holen, und müssen also, wenn man ihnen nicht Hülffe thut, ersticken, wiewohl man ihnen auch schwerlich helffen kann. Die Pferde, welche damit behaftet, sind mehrentheils junge Pferde, wenn sie eine Zeitlang auf dem Felde ledig gegangen, und denn von neuem in die Ställe geführet werden, und geschiehet solches gemeiniglich an dem Ende des Herbstes. Diesen Pferden, wenn die Krankheit noch im Anfang ist, soll man eine Halsader öfnen, ihnen den Kopf in einem Nothstall in die Höhe binden, und nach diesem denenselben, um das Haupt zu purgiren, folgende Mixtur, nemlich sechs Loth Majoranwasser, zwey Loth Salpeter und ein Quartiergen Wein unter einander gemischt in die Nasenlöcher sprützen. Ist aber die Geschwulst noch neu, und gering zu vertheilen, (dergleichen sie doch in diesen Thieren selten zu seyn pfleget, weil man ihrer selten eher gewahr wird, bis sie allbereits so groß, daß sie dem Pferde beschwerlich fället), so reibe sie wohl und oft mit warmem Oele, oder lege einen Schwamm in Essig mit Schweins-Schmalz vermischt, warm darüber, damit sie vertheilet werde, oder lege nachfolgende zeitig-machende Pflaster darüber. Nimm Maulbeerblätter drey Hände voll, drey Loth Camillenöl, und altes Schmeer, so viel genug zu einem Pflaster ist, lasse es unter einander warm stossen. Oder nimm eine Galle von einer Ziege, ein Nössel Wein, zwey Loth Pfeffer, ein Quintlein Saffran, ein halbes Nössel Honig, und siede es unter einander zu einem Pflaster. Wenn sich aber die Geschwulst nicht verthei-

image
not
available

) etwas Salpeter

ird also gemacht:
Pfund weisse Saif-
in einen Topf ge-
h darauf gegossen,
abgerührt, bey et-
, dann und wann
gegossen, von Rüh-
sen, bis die Saif-
, wie eine dicke
zu nimm man ein
r zuerst, ein halb
lign: rot. drey
diese Species unter
rührt, bis sie an-
reiben, daß es auch
als daß man den
rleiden kann. Vor-
n einen Schachtel-
hr zwey Spannen
weiß leinen Tuch
uf den Boden, daß
wohl anlieget, die
gossen, darinnen sie
kalt und hart wird,
, in Stücken ge-
sie fertig. Will
riser Saiffenkugeln
nt man ein Viertel
e Saiffe klein ge-
Schüssel gethan, ein
ser drauf gegossen,
abgerührt, daß es
ülze. Man nimmt
d von dieser Saiffe,
zwey oder drey fri-
Achtel Pfund Licht,
nder abgerieben wie
u Kugeln gemacht,
waschen, daß sie kalt
so sind sie fertig.

sind ein Gebackenes
welches folgender
wird. Nehmet ein
ndeln, ziehet solche
er ab, und werffet
es Wasser, hernach

lasset selbige im Mörsel mit ein wenig Rosenwasser, aber nicht zu klar, abstossen. Inzwischen nehmet von acht Eyern das Weisse, und peitschet solches mit einer birkenen Ruthe zu einem Schnee; streuet vier Loth Zucker darunter und peitschet es ferner, darnach rühret die Mandeln darunter, so geschwind als es nur möglich und peitschet oder schlaget solche so lange, bis es alles zusammen klar ist. Endlich schneidet von Oblaten Plätzgen, wie ihr sie haben wollet, thut mit einem Löffel von denen gestossenen Mandeln darauf, streuet kleinen bunten Zucker darüber, und backet sie in einem nicht gar zu heissen Ofen. Wobey zu merken, daß dergleichen Sachen besser in einer Tortenpfanne zu backen sind, als in einem Ofen, weil man die Hitze geben kann wie man will.

Mandeltorte, s. Torte.

Mangold, Bete, römische Beta, ist ein bekanntes Küchengewächse, welches eine dicke fleischichte Wurzel hat. Die Blumen haben keine merkliche Blätter, sondern bestehen aus viel Fäden, die sich gleichsam als eine Kugel zusammen fügen. Der Blumenkelch ist in 5 Theile getheilet; der Saame ist mit einer harten Haut aussen bedecket, und wachsen 2 oder 3 beysammen auf einem Büschel. Man hat davon verschiedene Arten, als: Die grosse Beta mit breiten Ribben; die grosse weisse; die grosse rothe; die grosse gelbe, und andere Sorten mehr; die kleine grüne und kleine gelbe, so sich im Winter durch halten, und im Frühling unter dem Spinat mit zu gebrauchen sind. Der gemeine rothe Mangold und übrige Arten werden in Gärten gehalten, weil ihre Blätter unter die Küchenkräuter gebrauchet werden, die andern werden aber

image
not
available

en wohl und viel
cht anbrenne: Als-
den Teig auf ein
rire, wie dick und
ian daraus haben
an einem nicht zu
ı warmen Ort ste-
:n wird: Zum un-
e Finger ein wenig
kann man etwas
n, aber ja nichts
id ist nun nichts
: Zierrath, welcher
ln und Verqulden.
Marcipan wird also
einen Taig, wie
ret davon eine Fi-
erz, eine Rundung,
zierliches machen
nen Fingers dick,
d derselben Dicke,
gemeiniglich aber
Finger hoch seyn:
gefülltes von Ei-
, Citronen, Bru-
und was ihr dar-
, füllet damit den
ecket ihn mit einem
eines kleinen Fin-
ebet es mit Eyer-
, und machet einen
wie man sonst auf
acht, oben herum,
ı in einem Oefelein
schön gähe abba-
zu, daß er nicht zu
ann übergiesset ihn
gel, verguldet ihn,
it Bildern aus, wie
ses ist zwar ein kost-
ansehnliches Stück.
h wohl kleine Stü-
ihrer viel zusammen,
ein Taig nicht mehr
cken dicke, und das
llte nur einen halben
l.
auch allerhand Klei-

nigkeiten aus dem Marcipan, als kleine Herzlein und runde Stücklein, umleget sie mit einem subtilen Rande, und zieret sie, wie sonst. Wann sie abgetrocknet, begiesset man sie mit einem Spiegel, oder belegt sie mit Zucker, Brunellen und Citronenschaalen. Man kann auch, so man will, den Spiegel über die Citronenschaalen hergiessen, und es abbacken, wie den Marcipan.

Mark, heisset das Fett, welches in denen hohlen Beinen der Thiere steckt. Der Farbe nach ist es unterschieden, denn in grossen Röhren ist es röthlich, in den kleinen aber meist schwarzbraun, und mit einem Pergamenthäutlein umschlossen, in den schwammigen Knochen aber weich und saftig. Aus denen gekochten Rindfleischbeinen giebt es nicht nur eine gute schmackhafte Brühe, sondern es wird selbiges auch darinnen zur Tafel gebracht, und entweder auf einem hölzernen Teller ausgestossen, oder mit einem silbern Instrument, so man einen Markzieher nennet, da heraus gezogen, ingleichen wird es auf geröstetem Brodschnitten über dem Tisch, weil es noch warm, herum gegeben, auch zuweilen in Pastetlein, Torten, Klössern und Küchlein verbrauchet.

Mark, heisset auch ein Gold- und Silbergewichte. Die Mark Goldes hält 24 Carat, oder 16 Loth, oder 36 Ducaten. Ein Carat 4 Gran, ein Gran aber 3 Grän oder Green. Ein Mark löthigen Goldes hält 67 ungarische Ducaten, oder 72 Goldgülden. Eine Mark Silbers hält 16 Loth, oder 8 Thaler, 1 Loth 6 Gran, 1 Gran 3 Grän, und also die Mark 288 Grän. An einigen Orten wird im Gold- und Silbergewichte eine Mark auf 12 Pfennige, ein Pfennig auf 24 Groschen gerechnet, welches aber mit erst ge-

dach-

image
not
available

auter Streiffen ei-
s breit, und leget
r über die Torten,
der mit Eyern,
enn den Taig um
herum ab; setzet
en, und lasset sie
emächlich backen.
us dem Ofen ge-
ihr solche mit ei-
nachen; auf eine
; mit Zucker be-
zu Tische bringen:
altet, wird sie zu
r Fettigkeit nicht
Oder nehmet ein
ner abgezogener
sie mit Rosenwas-
ziemlich viel Zu-
el Pfund schönes,
wässert, und klein
bgeriebenes Och-
stosset alles unter
sechs Eyer daran,
er mit ein paar
er Semmel wohl
ätlein von gutem
ie Tortenforme,
an die Torte nicht
bringen; Füllet
ein, und lasset
flein, wie die
gemächlich backen.

nzstein.

ldes Raubthier,
Gattungen giebt,
der und Baum-
iere Art ist klei-
von Farbe röth-
r Fell der Baum-
üte nicht gleich.
hönen castanien-
aher ihre Bälge
he. Sie halten
ien der Wälder
und in selbigen
Monat Martio

6, 7 auch 8 Junge auf einmahl. Sie ranzen zu Ende des Januarii, gehen 9 Wochen, und nähren ihre Jungen 9 Tage blind, wie andere Raubthiere. Der Schwanz ist lang und langhaarig, Hals und Kopf sind gleich aus dick; ihr Koth hat einen guten Geruch, welcher vor gesund gehalten wird, daran zu riechen. Nach dem Honig sind sie sehr begierig, und scharren die Hummelnester fleissig aus. Die Bälge aber derer, die viel Honig fressen, werden nicht gut, sondern fleckigt, und dieses nennet man Honigflecke. Die Steinmarder sind etwas kleiner als die Baummarder, allein brauner an Farbe, haben weisse Kehlgen, und halten sich zur Winterzeit in Dörfern und Städten auf, wo sie ihre Nahrung finden.

Marderfalle, Marderfang. Diese Thiere fressen gerne gebacken Obst, als Birnen und Pflaumen, womit sie sich ankörnen lassen. Die Baummarder im Walde fänget man am leichtesten in einem Schwanenhalseisen; in Ermangelung aber dessen, muß man ein Fuchseisen dazu gebrauchen; man nimmt auch Tellereisen, und bindet von ermeldtem gebackenen Obst darauf, müssen aber gut bedecket seyn, jedoch darf die Witterung nicht zu stark seyn, sonst scharren sie, wie die Füchse, solches auf. Folgende Witterung ist die beste: Ungesalzene Butter oder Gänsefett, Allfrankenschaalen, Fenchelkraut, Marum, Verumkraut, Baldriankraut, Kampher. Wird der Marder dieses inne, so waget er sein Leben daran. Die Marder werden auch in Schlagbäumen auf der Erde gefangen, welche also gemacht sind: Man nimmt 4 Stück Stangen eines Arms stark, und 4 Fuß lang; bohret an einem Ende durch alle 4 Stangen ein Loch, dadurch kömmt ein

image
not
available

ies kommen, auf
ndlich geleget und
Dieser Deckel
ein Loch haben:
eschlagen worden,
n guten Essig und
daß der erste recht
h hinein giessen,
machen, auch das
stürzen und wohl
eln: auf solche
sche über ein halb
ger gut behalten
n bisweilen zum
as nehmen, must
ezeit wieder ver-

r, ist eine Art
harten und dich-
r sich schön poli-
en lässet, aber
und zu arbeiten
hand Zierrathen
den, zu Altären
ulen, Statuen,
von denen Bau-
auern gebraucht,
wo er im Ueber-
t man ganze Ge-
hret. Es giebt
Marmor, wel-
cherley Farben,
nach, wo man
nder unterschie-
st mehrentheils
ern oder Tips-
Die Hauptfar-
n Tage bekann-
: Der weisse,
der einige ist,
eln zerschnitten,
ist bisweilen mit
n Adern durch-
e, davon man
len weissen A-
, welcher auch
d, der wegen
besitzet, fast

nicht gearbeitet werden kann, davon unten ein mehrers; Und der blaue, beede mit weißlichten Flecken, und ein bunter von gelblich-weiß-roth- und blaulichter Farbe vermischt, so findet man auch grünen Marmor, der entweder dunkel, mit weissen und blauen oder Meergrün mit weissen Adern durchzogen. Der gelbe Egyptische Marmor ist fürtreflich schön, aber nicht mehr als in etlichen alten Werken zu Rom noch übrig. Wie denn Italien vor andern Ländern nicht nur selbst eine grosse Anzahl Marmorbrüche, sondern auch die raresten Arten Marmor in denen alten Gebäuden und Ruinen aufzuweisen hat. In unserm Deutschland giebt es auch an vielen Orten Marmor von verschiedenen Arten. Der blankenburgische Marmor, welcher graue Flecken und Adern hat, hat sich bishero von den Künstlern in der Politur nicht wollen gehörig tractiren lassen. Doch hat man endlich ein Mittel gefunden, ihn folgender Gestalt zu recht zu bringen. Das Schleiffen dieses Marmors geschiehet 3 bis 4 mahl durch eine besondere Maschine, an welcher die Gatter oder der Rahmen, an dem eine eiserne Platte befestiget ist, das vornehmste Stück ausmacht. Die Gatter wird durch ein oberschlächtiges Rad in Bewegung gesetzt. Zum Abschleifen gebraucht man zuvörderst recht groben Sand aus einem Sandsteinbruche, darnach feinen Sand, ferner Braunstein, und zuletzt Bimsstein. Ist der Marmor hierdurch aus dem groben geschlifen worden, so fängt man an, ihm den gehörigen Glanz und das schöne Ansehen zu geben. Dieses geschicht in der Polirstube, wenn zuvor der Marmorplatte durch den Meissel die vorgeschriebene Figur verschaffet worden. Das Poliren wird zu dreyen ver-

image
not
available

in hohem Preis,
s fett Vieh: Zu
, wann das Ge-
lhsamer gemästet,
auffen. Es ist
Fleiß in acht zu
Vieh, so auf die
en soll, gesund
damit nicht, wie
et, das Vieh
hren gehe, und
Schaden zugleich
it ungefrässigem
Mast auch wenig
man aber diesen
l acht zu haben
b innerhalb acht
dem es gut und
dasselbe gefres-
im Fressen an-
liegets an den
an sehen muß,
lfe gethan wer-
an mit Rüben,
dergleichen Ge-
Erde hänget,
vielem Staube
dieselben mit
ken zuvor gerei-
wann gedach-
Vieh anleget,
l zum Fressen,
ehe wieder ab
t, das vierfüs-
ng aufzustellen,
ches, nachdem
genossen, zu
nmahl so wohl
zumahl es be-
nicht erst die
Mastung aus-
ste Vieh pfle-
lendem Futter
chfutter bloß,
Sachen), al-
einen weiten
also hernach
um habe; so-
rter Th.)

dann pfleget man nachgehends das Futter zu verbessern, und ihnen niemahls zu viel, sondern allezeit wenig, jedoch des Tages desto öfters zu geben, und also fortzufahren, bis man vermerket, daß die Mast das ihrige gethan, und nun auch Gelegenheit vorhanden, es entweder zu verkauffen oder selbst zu gebrauchen. Worbey noch zu merken, daß das Vieh, welches noch jung und nicht ausgewachsen, mehr an den Fortwachs die Mast leget, als daß es an Fettigkeit zunehmen sollte: Dahero wer zu vielem Speck und Fettigkeit mästen will, verwachsen Vieh nehmen muß. Wie eine jede Art des Viehes in der Mastung zu tractiren seye, ist an gehörigem Orte angezeiget.

Mastdarm, Afterdarm, heisset der äusserste Theil der Gedärme, so bey denen Pferden zu weilen aus dem Hintern weichet, heraus fähret und vor der Rüben liegt, gemeiniglich aufgeschwillt, und mit Blut unterlauffet, überhaupt aber garstig und gefährlich anzusehen ist. Dieses Uebel entstehet mehrentheils aus dem Zwang oder rothen Ruhr, oder von allzu scharfen Clystieren, oder so man ungeschickt zu den Pferden greift, und mit Nägelein die Gedärme verletzet; Solchem abzuhelfen mache deine Hand wohl mit Baumöl, oder mit Camillenöl fett und warm über einer Glut, laß auch den Mastdarm etwas erwarmen, und schiebe denselben fein gemachsam und lind wieder hinein. Ist er aber gar zu sehr verschwollen, und schwarz worden, also daß er mit den Fingern nicht mehr hinein zu bringen ist, so lege ihm warme Säcklein von Wullkraut und Beyfuß, alles wohl im Wein gesotten, warm über, und wiederhole solches oft. Oder nimm das Pulver von Granatäpfelringen, Galläpfeln,

image
not
available

man selbigen die
enung machen kann.
össe ist also zu wis-
Mastschwein bey
ennerey, wo hun-
tück auf einmahl
die Platzregul
st, als wann ein
ar Schweine auf
n, allwo ein paar
bald beriechen,
ander auf einem
r Quadrat Ellen
nd wenig Wun-
ber pur ohnmög-
eyhundert Stück
Koben solten er-
r Schweine täg-
ahl Futter geben
will die Menge
Stalle, beson-
Mast, da der
mehr Platz ha-
lso nicht anders
ses Mastschwein
Platz im Lichten
trätget also auf
ie drey hundert
müßte der Mast-
hn Ellen breit
ng seyn. Die-
Unterscheid be-
unfzig Schwei-
liegen dürfen.
underthalb Elle
hoch gemacht,
m den starken
halb Elle hoch
ssen beyde un-
le auf dem Fuß-
en in Gyps ge-
nte ausgepfla-
Seiten, fünf
die Tröge ste-
ben. Beym
stehet an der
ger Trog, wo
len lang, funf-

zehen Zollbreit und funfzehen Zoll tief, welches absolut mit eisernen Klammern, so zuvor müssen mit eingemauret werden, fest zu machen ist. Dann muß nach denen Thüren zu, das Plaster wieder fünf Zoll abschüssig gemacht werden, damit alle so viele Unreinigkeit von selbst unter der Thüre durch eine Gosse herauslaufen kann, da dann die Schweine auf der höhesten Seite, wo die Kreutz stehen, die Lager so reinlich halten, daß es zu verwundern. Ein jedes Behältniß bekommt oben zwey Luftlöcher über der Erde, jedes ein Fus ins Quadrat.

Was die Bauart betrift, ist zu wissen, daß ein solcher Schweine-Maststall entweder pur massiv von Mauersteinen oder aber von Fachwerk, welche mit Gypskalk und gebrannten Mauersteinen ausgefüllet sind, gebauet werde, weil an solchen die Schweine nichts ruiniren können. Ein solcher Stall wird fünf Ellen hoch im Lichten gebauet, nachgehends eine von getrenneten Balken fünf zolligte Decke darüber aufgeführet, oben auf die Decke kann zwey Zoll Gyps gegossen und alsdann der Boden gebraucht werden. Hierbey aber ist höchstnöthig zu erinnern, daß ja in jedem Stalle in denen Seitenwänden oben an der Decke drey bis vier Luftlöcher ein Fus ins Quart offen gelassen werden; allermassen in der Kälte 50 Schweine, wenn sie fett seyn, eine solche Hitze machen, daß die Helfte davon ersticken muß, wo ihnen zu wenig Luft gelassen wird.

Mastung, s. **Mast**.

Mauke, ist eine Krankheit der Pferde, da sich über der Krone, nämlich über dem Hornhuf, allwo sich ein Kranz mit Haaren anfängt, bis über die sogenannte Köte, wo der

 Schopf

image
not
available

ng des Wetters ge-
mache. Damit
Perpendicul nir-
muß sie an den
ls an den übrigen
zu Erleuchterung
das Fundament,
verk eingezogen
t werden. Zu
chs wird mit hin-
drey viertel gegra-
ein viertel Kalch;
ch mit allem Fleiß
gerühret. Die
n also verfertiget
bindet mittelmässi-
reichlicher Spei-
Ecken etwas stär-
, führt man sie
r Quadersteí-
nit verwechselten
regulairen Figur
ser verbinden las-
h in der übrigen
Ziegel oder regu-
ine mit einmau-
maure von Zie-
teinen einen Ka-
durch Kalch mit
n fleissig verbun-
ern Raum fülle
andere Stücke
nicht über ein
und giesse reich-
welche wohl ein-
issen. Wann die
hoch, so werden
durch die ganze
übereinander ge-
r doppelten Ar-
, bis die ganze
ndere setzen zwey
der, welche so
ssen, als die
llen, füllen den
n Brettern mit
teinen aus, und
ohl ein. Man

mauret auch lauter Ziegeln oder gehauene Steine übereinander, damit, wann einer ausgerissen würde, die andern nicht nachfallen können. Wenn die Mauer recht ausgetrocknet, bewirft man sie mit Kalch zu dreyen unterschiedenen mahlen; wenn dann dieses getrocknet, wird sie mit zärtern Mörtel, der aus Kalch und zärterem Sande, als der erstere, zubereitet wird. Die Mauer muß erst getrocknet seyn, ehe man sie berappet, dieses aber soll nicht auf einmahl geschehen, (aus der Ursache) damit nicht die Mauer erst trockne, wenn das berappte schon trocken worden, und das oberste eher trockne als das unterste; dann im ersten Fall würde der angeworfene Kalch entweder springen oder sich gar abscheelen; im andern Fall aber hin und wieder Ritze bekommen; also dienet dieses Berappen nicht allein zur Zierrath, sondern auch zur Dauerhaftigkeit der Mauren, damit sie von dem Regen und Feuchtigkeit der Luft von aussen nicht so leicht Schaden nehmen. Wenn man in dem letzten Auftrag des Kalchs gestossenen Marmel nimmt, wird er so helle nach dem Glattstreichen, daß man sich darein bespiegeln kan.

An grossen und starken Gebäuden leget man im untersten Stock, oder an Stadtthoren, zur Ueberkleidung gehauene Steine an, welches ein bäurisch Werk (opus rusticum) genennet wird; da nun dieses an sich zur Dauerhaftigkeit ungemein vieles beyträget, so pfleget man, um es nachzuspielen, an vielen Gebäuden von Kalch dergleichen aufzutragen, und mit einer dunkeln Farbe anzustreichen; oder auch nur das unterste Stock mit einer hellen und dunkeln Farbe, nach Maaß gehauener Steine, anzustreichen welches ein fein Ansehē giebt.

image
not
available

ist derjenige, der
ene Frucht träget.
der schwarze und
werden erzogen von
en, welche bey der
mmen, im Früh-
n und fortgepflan-
er man nimmt von
grösten Maulbeeren
gebet denselben auf
, säet ihn alsdenn
in ein locker san-
begiesset ihn fleissig,
Unkraut rein und
kann man auch end-
e daraus erziehen.
et langsam zu, und
t Absonderung der
viel besser und ge-
rdreich, worinnen
soll nicht kalt und
n darinnen kommen
ben auch keine gute
ern das Erdreich
lkig, steinig, und
r sie am allerbesten
Mauren und Gebäu-
. Am besten ist,
onnenreichen Ort,
Sonne haben, zu se-
n an eine Mauer,
sie vor den Nord-
, denn dieser Baum
rd von einem strei-
Winde leicht ver-
orret. Das Laub
erbäumen ist die or-
der Seidenwürmer,
ätter von dem schwar-
aum grobe, starke
ide, hingegen die
zarte subtile Seide
d diese welt beliebter,
nen Orten, wo Sei-
ten, und die vor ein
itzliche Seidenfabri-
werden. Und ob man
enwürme an vielen

Orten von des schwarzen Maulbeerbaumsblättern alleine unterhält, so ist es doch, wo man neue Bäume vor die Seidenwürmer zeigen muß, allerweg besser und rathsamer, weisse Maulbeerbäume zu pflanzen, denn sie wachsen leichter, und in zwey Jahren mehr als die schwarzen in fünfen oder sechsen; so schlagen auch die weissen um ein paar, Wochen eher aus als die schwarzen, und sind dahero auch dienlicher, die Seidenarbeit eher anzufangen, und solche vor der grossen einfallenden Hitze zu Ende zu bringen. Weil der weissen Maulbeerbäume vornehmster Zweck ist, die Seidenwürme, um der Seidenwürme, um der Seiden halber, zu ernähren, und deswegen ohne dis nothwendig ist, die Bäume auszuputzen, zu stümmlen und die höchsten Aeste abzunehmen; als werden hierzu die jungen Triebe und Schößlinge, die nach solcher Stümmelung erwachsen, vornemlich erwehlet, und im Schneiden drey Sorten gemacht, also, daß die kleinen Zweigtriebe besonders, und denn die mittelmässigen und starken grossen Aeste, jede Sorte auch besonders in Büschel gebunden; hierauf und so bald man mit Ausputzung der Bäume fertig, ehe noch der Saft vertrocknet, ohnverzüglich die Schalen abgestreiffet, ihren Sorten nach wieder Bundweis zusammen gehalten, und in ein Wasser, es sey trübe oder klar, wie mans haben kan, drey oder vier Tage (mehr oder weniger, nachdem die Rinden grob oder subtil sind) eingeröstet, und mit Steinen beschweret werden. Wenn sie genug geröstet, wovon man die Probe wie an dem Flachs und Hanf nehmen kan, werden sie auf den Abend, nach Untergang der Sonnen, aus dem Wasser genommen, aufgebunden, auf Wiesen, Angern oder wohin man Gele-

image
not
available

halten lassen. Dann
ugelassen, mit der
Augenblick der Stut-
f die Seite gehalten.
locus affectus wohl
ld muß der Stutt-
mer Wasser hurtig
beytretten und aus-
bald der Esel das
us ziehet, sehr hur-
den ganzen Eymer
die Vulvam stürzen
mit selbige brav er-
t ist es alsdann ge-
n das Wasser so ei-
gossen werden muß,
daß das Membrum
härter, länger und
orce versehen ist, als
gste; weswegen sol-
na uteri der Stutte
ation macht. Nechst-
aamen des Esels sehr
ist, und zehenmal so
als eines Hengstes
rdem auch ein Esel
viel Saamen als ein
so machet dieser hi-
Saamen im Utero
eine besondere Er-
Prücklung, als ein
aß, wenn kein Was-
würde, die Stutte
nd alles empfangene
würde. Wenn aber
r so jählings vorge-
giebt solches nicht nur
sondern die Stutte
reck ihre Vulvam so
und klemmet den
rcht so veste davor,
it dann der Stutte
als ein Acidum des
als eine Milch coa-
des denn im Utero
Die Stutten werden
eidet, und den sol-
behörig gepfleget, bis

gegen Ostern, da alsdann die Füllenzeit kommt; und der Stuttmeister mit den Hirten Tag und Nacht dabey wachen, und zur rechten Zeit Hand anlegen muß. Diese Stutten werden von Michaelis an, wenn ihre kleine Maulesel abgewöhnt sind, besonders gut gepfleget, und so in Acht genommen, daß selbe keinen Pferdhengst zu sehen bekommen, bis auf Ostern, da ihnen ihr Mayländisch langöhrigter Courtisan wieder Visite giebt. Es muß auch der Mayländische grosse Waldesel als Bescheeler niemalen von seinen jungen Maulthieren welche zu sehen bekommen, sondern etlichemal alleine auf den Hof heraus gelassen werden. Bey Choisirung der Stutten, welche Maulthiere ziehen sollen, muß absolut auf die Grösse und Farbe wohl gesehen werden, ansonst alle aufgewendete Mühe und Kosten vergeblich seyn, und kein Vergnügen zu hoffen stehet; sintemalen grosse Könige, Fürsten und Generale, welche bey ihrem Staat zu ihrer Feldequipage ordentlich vier und zwanzig Maulthier haben müssen, jederzeit auf egale Chöre, auf behörige Grösse und schöne Farben zu sehen pflegen. Da aber mit den Mayländischen Waldeseln nicht so mit der Farbe, als bey ausländischen Hengsten, wo man das Auslesen hat, beschaffen ist, sondern die Waldesel allesamt einerley Farbe haben, und über den Leib schwärzlich blau falb, am Bauche weislich und auf dem Rücken hinunter ganz dunkel aussehen; so müssen also die Farben der Maulthiere absolut von den Stutten herkommen. Zu welchem Ende denn fünfzehen Stutten in egalen Schimmeln, fünfzehen in Schweißfuchsen mit weissen Extremitäten, fünfzehen in dottergelben mit schwarzen Extremitäten und fünfzehen entweder egal

 braun,

image
not
available

solchen Staat nem-
Blume zu wenden;
der That das meiste
Ansehen bey, und
esser, als wenn der-
iere nur so säuisch,
esel, in einer Heer-
t getrieben würden,
wiß ihre lange Oh-
Erde würden hangen
cht Ansehen haben.
und Zurichtung aber
her.

ißkorb, ist ein von
starkem Leder, fast
Korbes verfertigtes
in beissigen Pferden,
seln, und Hunden,
rret, und ihnen das
wehret wird. Man
etchen denen abgesetz-
enn sie sich das Sau-
en nicht abgewöhnen
nzubinden und vor-

ind eine Art von Zu-
ind werden also ge-
6 Loth Mandeln, 4
Zucker, 1 Quintlein
r, Negelein, Mu-
gber, jedes ein halb
zwar alles zerstossen,
Gran Bisem; rühre
deln und Zucker wohl
3 Eyer daran, mi-
das Gewürz darun-
wenig Mehl darein,
es in eine Massam
gen könne; formire
g nach Belieben ent-
r drucke ihn in belie-
ie die gleich jetzo be-
atzinlen; lasse sie ba-
sie mit einem Eiß,
e nur mit einem Zu-
aber überstreue sie
it Zimmet.

Maulwurf, Erdratze, ist ein bekanntes, sehr schädliches Thier, so auf Aeckern, als Wiesen; doch wird der Schaden auf den Wiesen am meisten empfunden. Denn auf dem Acker achtet man es nicht so viel, weil es wiederum mit dem Pfluge geackert, und die Maulwurfshaufen wiederum mit zerfahren und gleiche gemacht werden. Wenn man aber im Frühlinge auch noch so gut die aufgeworfenen Haufen zerbreitet, und die Wiesen gegleichet; so ist man kaum den Tag weg, so findet man den nächstfolgenden schon wiederum neuaufgeworfene Haufen. Daher mag man wohl nochmahls, wenn man nicht bey kommendem Grashauen denen Grasabmädern zu viele Hübel umhauen, oder die Sensen verderben lassen will, die neuen Auswürfe wieder zerstreuen. Am allerverdrießlichsten ist: daß auch diese schwarzen Thiere im grossen Grase eben so wohl ihre Haufen, als zu andrer Zeit aufwerfen, und denn kann man solche Haufen nicht ohne Schaden zerwerfen. Denn man thut dem wachsenden Grase Schaden, man verdecket dasselbe mit der Erde, und es verhindert alsdenn die Grasmäher am guten hauen. Die Maulwürfe sind fruchtbarer Natur, weil gewiß ist, daß sie sich eben so sehr als wie die Ratten vermehren. Wenn man gleich denselben noch so mühsam nachstellet, und wohl oft in einem einzigen Gange 8, 10 bis 12, und wohl mehrere fänget; so spüret man nicht eben sonderlichen Abgang derselben, sondern ihre Arbeit, Gänge und Haufen zu machen continuirt eben auf dem Terrain, wie vorhin. Die Maulwürfe haben unter der Erden viele und oft sehr lange hohe Gänge, sie gehen auch tief, denn man siehet, daß selbige an manchen Orten so gar unter de-

image
not
available

viele obere Gänge
ann auf solchen der
icht einmahl gehauen
s Ungezieser ist nun
ssen. Es lauffen
Lande solche Betrü
elche denen Leuten
suchen, daß sie be-
ücke wüßten, die
Fangung von gan-
ertreiben. Sie las-
en, die es glauben,
ld zum voraus zah-
auf den Wiesen,
oder gar auf dem
thun als wenn sie
und Geheimnißvol-
ken dem auch wohl
jenem Holze kleine
wieder in die Erde.
so lange auch in sol-
o grosses Zutrauen,
, als in das, was
und Salomon, ja
gesagt hat, bis sie
n, daß sie nur be-
ogen worden sind.
sie selber mit eige-
ngestehen, daß kein
, als nur die Maul-
er die andere Wei-
ns Leben zu bringen.
ch andere abergläu-
velche am H. Weyh-
er am Charfreyta-
am Ostertage vor
sgang mit Flegeln
ärten und auf die
nd den Raasen dre-
auch nun vor das
erfahren der Maul-
s ist wahr, so lan-
m Orte dreschen,
iß kein Maulwurf
h aufwerfen: denn
n sie tief, und ver-
re tiefe Quartiere,
rtchen hat, und er

merket des Sommers, daß sich Maulwürfe darein finden, derselbe darf nur eine Stampe nehmen, und allda, wo sie gefahren und aufgeworfen haben, das Aufgeworfene einstampfen, und wenn der Maulwurf wieder kommt, das Stampfen wiederhohlen, so wird der Maulwurf sich auf einen andern Ort begeben, oder doch wenigstens tief bleiben. Denn der Maulwurf kann weder das Pochen noch das Schüttern des Erdbodens, wo er ist, vertragen. Und auf solche Art hilft das Pochen nicht in obgenannten H. Tagen allein; sondern es hilft, wenn man im Sommer den Maulwurf in seinem Garten hat, und so weiter zu aller Zeit.

Das Pochen des Erdbodens, ob es auch zum Weichen der Maulwürfe etwas beyträgt, ist doch nicht zu deren Vertilgung hinlänglich. Darum bleibet einzig und allein das sicherste und natürlichste Mittel, daß man diesen ganz schädlichen Thierchens auf vielerley Art nachstelle, um solche zu tödten. Die Art dazu ist verschiedentlich: 1) Lauren viele mit Hacken und Schlägeln auf solche, warten bis sie dieselben aufwühlen sehen, und erschlagen dieselben, wenn sie dieselben treffen. Dieses ist aber versäumend und ungewiß. 2) Machen einige Klötzer, unten mit langen eisernen Spitzen, und stellen solchen Klotz, vermittelst eines Klobens über den Gang. Wenn nun der Maulwurf kommt, so reißt er es ein, und die Stacheln erspiessen ihn in der Erde. Doch diese Art scheinet auch noch zu weitläuftig. Die 3) Art, so wohl die beste, ist mit Schlingen, welche in die Gänge gemacht werden, und zwar auf jede Seite eine, und in der Mitte zwischen denen Schlingen wird eine breite Zunge gerade in den Gang

image
not
available

erhält man weiter
man die Maulwürfe
zuschickt.
ich die Maulwürfe
durch die Düngung
ungezweifelt abgehal-
n werden. S. St.
. 911. item Hans
ammlungen 1755.
ück. s. a. Maus.

l ein kleines Kräut-
mmer grünet, und
r nicht eher verlieret,
nge und neue Blät-
sind. Es treibet aus
n grasichten Würze-
junfzig Fingers lange
Blättlein, so dem
ziemlich gleich. Die-
f der untern Seite
ctlein, wie der En-
riechen jährig gegen
chen den alten Blätt-
nz stumpf und rund-
die ersten Blätter an
e. Es hat eine trock-
lende, und eröfnende
eine gute Blutreini-
ird dahero wider den
nstechen, Milzverstopf-
Gelb- und Wasser-
lhmet. Das frische
Fußsohlen gebunden,
itze in hitzigen Fiebern;
risirt und zehen Tage
einem Knaben, der
at, eingegeben, soll
dem Grund heilen.
haar.

e, sind ein bekanntes
s Ungezieser nicht nur
, sondern vornemlich
, da sie sich Schaaren-
ruchtbehältnissen einzu-
Wir bekümmern uns
die unterschiedene Ar-
e, sondern sind nur

darauf bedacht, wie diesem Ungezie-
fer Einhalt zu thun seye. Damit die Mäuse und Ratten dem Getrai-
de keinen Schaden zufügen, soll man Hefen oder Drüsen von Oel mit klein zerschnittenen oder gehackten Stroh vermengen, solches unter einander kneten, und den Boden oder Estrich der Kornböden damit bestreichen, auch mit solcher Materie alle Löcher und Ritzen des Bodens verkleiben, und den Boden allenthalben mit Oel-hefen bestreichen, und wenn dieses trucken worden, das Getraide dar-auf schütten. Es ist auch gut, wenn man die Mäuselöcher mit Holz zu-keilet, und sie hernach mit Pech zu-geußt, oder ihnen vom Arsenico, schwarz Niesewurz, Schierlingssaa-men und getödteten Queckfilber oder von gebranntem Bley, Speisen zu-bereitet. Einige nehmen Nießwurz, bittere Mandeln, Wolfswurz, Po-tasche, Eisen, oder Stahlfeilicht, wenn man nur ein, oder zweyerley dieser Stücken unter Weitzen-Hafer-oder Gerstenmehl mischet, einen der-ben Taig und kleine Kugeln davon machet, und in ihre Löcher streuet, so ist ihnen alles tödlich, so bald sie davon fressen, auch die potasche, wann sie auf den Ort, wo sie ihren Lauf haben, in ihre Löcher gestreuet wird. Es soll auch dieses ein pro-bates Mittel, die Mäuse zu vertrei-ben, seyn: Wenn man 2 Löffel un-gelöschten Kalch, 2 Löffel Weitzen-mehl, eben so viel pulverisirte Alant-wurzel, 1 Löffel Bilsensaamen, 6 Löffel Hutzucker, und 1 Löffel Nie-sewurz, alles klein gestossen unter ein-ander mischet, und Wasser daneben setzet; wenn sie nun bald auf den Kalch trinken, so erhitzt er sich bey ihnen, und tödtet sie. Oder; Man nimm nur einen Thel weissen Arse-nici und drey Theile Weitzenmehl, vermischet dieses unter einander, und drücket

image
not
available

lieren sich, daß man
ie hinkommen sind.
stück ist einem Rat-
ler bezahlet, und
it erfunden worden.
el ist nun auch dien-
die Ratten und
äusern zu vertreiben.
mit Essig gekocht
Schüssel oder Ge-
rden an den Ort,
n und Mäuse spü-
cht weit davon ge-
cte gelbe Wurzel,
Birn, in 4 Theil
mit dem Taxen-
rwurzeln beschmie-
gern davon, und
den Maulwürfen.
cherung kann man
ebrauchen, Arse-
ttenkraut Krähen-
idewasser, so wird
es seinen erwünsch-
rkung thun wird.

pen, sind dieje-
e Aerzte bedienen,
und Zubereitung
urch vorzustellen.
lvater dieselbe be-
d ihm solches zu
dergleichen vor-
reulich und nütz-
or nöthig erach-
Zeichen hierbey

n, ☉

, C.
),Balneum,B.
-Baad, Bal-
, sive Maris,

ex, ater Th.)

Baad, Dunst-Baad, Balneum Vaporis, V. B.
Bley, Plumbum, Saturnus, ♄
Destilliren, destillare, ♌
Dunst-Baad, v. Baad.
Eisen, Ferrum, ♂
Erde, Terra, 🜃
Essig, Acetum, 🜊
Essig, destillirter, Acetum destillatum, 🜋
Feuer, Ignis, △
Fische, Pisces, ♓
Frauen-Baad, v. Baad.
Geist, Spiritus, 🜀
Gold, Aurum, ☉
Halbe Hand-voll, P. Pugillum, Mß.
Hirsch-Horn, Cornu Cervi, C. C.
Kalch, Calx, C.
Kalch, ungelöschter, Calx viva, ♀
Krebs, Cancer, ♋
Kupfer, Cuprum, ♀
Kupfer-Wasser, Vitriolum, ⊕
Löwe, Leo, ♌
Luft, Aër, 🜁
Mars, ♂
Mercurius, ☿
Mercurius sublimatus, 🜍
Misce, M.
Nacht, Nox, ♀
Nimm, Recipe, ℞
Oel, Oleum, ⚯
Pfund, Libra, ℔
Pulver, Pulvis, ⚱
Quadratus, □
Quantum satis, qs.

image
not
available

enn man ihnen
d anderm Geä-
reuet. Aeusser-
, vertreiben sie
se und gesalzene
benen Tiegel ge-
en zwey leinenen
üsse geschlagen,
gen des Podagra,
stern gebrauchet,
s destillirte Was-
Kühlung in hitzi-
ich aber benimmt
Entzündungen
lsten.
: Es ist dieses
che ganz gemein,
wächset, und ei-
und Geschmack
denen, die ihn
chten, Thränen
ird mehrentheils
erm Fleische ge-
r Sausse an Fi-
da man blossen
selbigen mit Zu-
nun wohl dessen
den bekannt ist,
nicht, wie sie ihn
r nicht allein groß
ch einen guten
bekomme. Es
cht zu nehmen,
Orten wachse.
ettes, kothigtes
haben, denn wo
igter oder steinig-
er nimmer wach-
h muß zum we-
mal tief gegra-
altem Küh oder
gedünget wer-
man nach Bar-
ch Gefallen im
Viertel die jun-
sen, etwa zwey
wey schneiden,
h der Schnur z

Zoll tief einlegen, in die Länge, nicht gerad oder tief herunter, und die Erde fein darüber machen, einen halben Fuß weit von einander, so wird er im dritten Jahr wohl zu gebrauchen seyn. Wenn der Meerrettig einen lieblichen Geschmack bekommen, und nicht so herbe und bitter seyn soll, so muß man jederzeit im Herbst, wenn das Land vom Laub und Unkraut gereiniget ist, ihn mit altem Kühmist überdüngen, und wohl untergraben, auch warm Laugenwasser, welches durch die Asche gelaufen ist, dabey giessen, davon wird er gelinde u. lieblich zu geniessen. Man macht ihn auch dadurch angenehm zu essen, wenn man den Saamen entweder in Honig- oder Zuckerwasser, oder in Weintraubensaft, zwey Tage lang weichen lässet, und nachdem er wieder recht trucken worden, in die Erde leget. Wer nun desselben viel brauchet, der kann alle Jahr ein Stück jungen einlegen, damit er immer Vorrath habe; die abgeschnittenen Keimen pfleget man sonst auch in das Erdreich zu stecken, sie wachsen auch wohl, allein der Meerrettig wird gemeiniglich zackigt, und nicht so glatt, wie bey voriger Weise. Die Landleute ziehen, wo er gern wächset, ganze Aecker voll, und wird Armes dicke; jedennoch wo er einmal gut Erdreich gefunden, ist er nicht wieder zu tilgen, sondern nimmt überhand, und verderbet andere Gewächse, so darzwischen stehen. Will man ihn recht groß und dick haben, muß man ihn oft mit frischer Erde bedecken, und bis auf den kleinen Herzstengel ganz abblatten. Es brauchen ihn einige zur Arzney, schneiden ihn in Scheiben klein, legen ihn in Wein, und trinken Abends und Morgens davon, wodurch dann der Harn und Stein gewaltig abgetrieben wird. Die

image not available

n ihn in Fässer,
n, in deren Er-
epichtes Gefässe,
ey bis drey Fin-
en, damit der
nn. Wer ihn
will, thut Zim-
nen und Nüsse,
, Cardamomen
Tüchlein, ver-
inget es hinein,
Säcklein einen
it solches in den
Meet gebrauet
u Boden sinket.
n einen warmen
damit der Meet
wozu vieles con-
in Hundstagen
at er vergohren,
y Monate lang
frischen Keller
angreift, soll er
nken werden, so
nd nicht zu viel
Theil Honig und
ann auch in ein
ide voll Hopfen,
inder, der zuvor
em Weinessig ge-
ucknet, und in ei-
sen worden, auch
gedörrte Salbey
bst vorgedachten
Gewürze in den
werden: ist der
ten, werden die
nommen und aus-
innen zurück blei-
nn, nachdem es
Räuchern gebrau-
es einen angeneh-
. An manchen
Meet in den zuge-
eine Zeitlang in
, damit er den
eruch des Honigs
ehre, der sodenn,

wenn recht damit umgegangen worden, viele Jahre gut bleibet, und an Stärke sowohl als Lieblichkeit, Spanischen- und Muscatenwein trotz bietet, ist auch weit gesünder als dieselben. Brauner Honig giebt braunen, guter weisser Honig aber weissen Meet, welcher letztere besser als der erste ist, und wird der beste am Geruch, Geschmack und Farbe erkannt. Wo viel Honig ist, wird aus demjenigen, was von dem Wachse und Gefässe, worinnen der Meet bereitet worden, abgewaschen wird, **Lorich** oder **dünner Meet** gemacht, und dem Gesinde zu trinken gegeben. Dieses Getränke ist (ausser denen cholerischen Blut-reichen hitzigen Naturen, bey denen er statt des guten Geblüts nur die Galle vermehret, den Leib verschleimet und verstopfet, ja lauter schädliche Folgerungen verursachet) sehr gesund, und dienet zu allen Krankheiten des Gehirns, für den Schwindel, Schlag und fallende Sucht, benimmt den kalten trockenen Husten, zertheilet den zähen Schleim, reiniget die Nieren, Harngänge und Blasen, treibet den Harn und Stein, ingleichen alle schädliche Materie aus den Gedärmen, und ist auch denenjenigen, welchen der Wein zu trinken verboten, sehr nützlich und bequem; sonderlich ist der Aland-Meet der Brust und Lungen dienlich, wiewohl auch folgende Arten dieses Tranks der Gesundheit zuträglich sind: Als Zittwermeth, Negleinmeth, Himbeermeth, Brombeer- und Kirschmeth, Rosinenmeth, Malvasirmeth, und dergleichen mehr, von deren Zubereitung Angl. Sala Saccharol. p. 11. c. 7. Math. Lobelius und Elsholtz in seinem Diætico p. 302. ausführlicher handeln. Von einem halben Nösel guten Meet und Brod eine kalte Schale früh Morgens zu

image
not
available

kühlen oder recht
in die Kisten oder
, so entzündet es
, wird übel rie-
ıd, und taugt so-
Vieh als vor die
n man von Kie-
hrenem Holze rei-
, solche wohl zer-
das Mehl unter-
dadurch auf lange
en werden. So
r Meinung, daß
n neuen Monden
as Mehl sich viel
halten lasse als
Des Roggenmehls
niglich bey grossen
dreyerley Gattun-
eiß, mittel und
Das weisse Mehl
rrschaft, und das
Gesinde gebacken,
r dem Vieh gege-
Hundebroden ver-
und klares Wai-
en, läßt man erst-
ebenfalls durch die
hernach denselben,
, waschen, damit
komme, und end-
cken, auf die Müh-
ekommt man hüb-
Mehl. Die Mül-
te müssen die Müh-
, wenn man was
es haben will, und
uskehren, darinnen
traide liegen bleibet.
ll man einen oder
r, wenn man ihn
ill, etwas befeuch-
er sich fein. Von
rden auch drey bis
Mehl gemacht, wo-
u Kuchen und aller-
, auch zu Semmeln
das schlechtere aber

zu Müsern, und das schwarze mit unter anderes Brodmehl genommen wird. Das Gerstenmehl wird im Nothfall, und gemeiniglich von armen Leuten, mit unter das Roggenmehl zum Brode, auch zu Klösern, Müsern, und dergleichen genommen. Wenn die Mehlwürme in das Mehl kommen, soll man Salz und römischen Kümmel in gleichem Gewichte nehmen, beydes unter einander stossen, Küchlein daraus machen, und solche hin und wieder unters Mehl legen. Das beste ist, so bald man spüret, daß Würme ins Mehl gerathen, daß mans alsobald sieden lasse, und an die Sonne bis zu ihrem Niedergang stelle: Denn die Sonnenhitze verzehret die verderbte Materie, daraus dergleichen Ungeziefer entstehet. Wenn die Steine nicht zu rechter Zeit behauen werden, so wird das Mehl verbrannt, giebt schwarzes Brod, und ist nicht gut zu backen. Klein-körnigter Roggen hat eine dickere Hülse, als Groß-körnigter, daher bekommt man von jenem mehr Kleyen, von diesem aber mehr Mehl. Eine Dreßdner Metze klein-körnigtes Korn wiegt in leichtem Gewichte 9 Pfund, 2 Loth und 2 Quentgen, folglich der Scheffel gestrichen und locker und nicht gerüttelt 146 Pfund 8 Loth. Weil eine Metze Getreyde mehr beträgt als eine Metze Mehl, so soll der Müller nach der Sächsischen Mühlenordnung nicht den 16ten sondern den 20sten Theil des Scheffels zur Metze nehmen. Von einem Scheffel klein-körnigtes Korn, nach Abzug der reichlichen Metze bekömmt man, wenn es locker eingeschüttet wird, 1 Scheffel, 1 Viertel, 2 und drey Viertel Metzen Mehl, 3 und eine halbe Metze Kleyen, wenn es nicht sehr ausgemahlen ist. Ist es aber sehr eingerüttelt, so fehlt 1

image
not
available

:engsfasses, zu ver-
Grösse mancher-
zu merken, daß
in dem Grad an-
müsse, daß man
zu der Zeit auszu-
h dazu ausgesetzt
swegen besprenget
;ens, für den A-
als den vorherge-
den folgenden.
e Milch aus den
s mit den Hän-
e Kühe werden im
n Tagen dreymahl
h des Morgens,
treibet, und zu
ends, nachdem sie
Weide gekommen
elis aber höret das
, dieweil der Hirt
lsdenn wegen der
geslänge und ein-
, auch des gefalle-
Thaues und Reif-
ibet, und den gan-
t dem Vieh auf
bleibet. Im Win-
ch nur zweymahl
rüh und Nachts,
Frühling ausgetrie-
ie Viehmägde ha-
ien Unterschied im
itweder melken sie
iden, oder sie feuch-
rem Speichel an,
j alsdenn die Kü-
sollten zu melken
Sache kommt mei-
vohnheit an, und
davon zu machen.
ich, als eine gute
Hausmutter lassen
daß sie öfters unge-
isitire, wenn die
Denn hierdurch
in steter Furcht,
Aufsicht erhalten,

daß sie nicht über dem Melken einschlummern, und die Melkgelte verschütten: Da denn zugleich das Vieh mit verderben muß, weil es von solchen nachlässigen Dirnen nicht reine ausgemolken wird, folglich an der Milch abnimmt und verseiget. Am besten ist, man gewöhnet und hält die Mägde dazu, daß sie die Zeit über, da sie melken, sich mit einem Gesang ausmuntern. Die tragenden Kühe milket man, bis sie entlassen, alsdenn stellet man das melken ein, und milket sie nicht ehender wieder, als wenn sie gekalbet, und ihre Kälber abgesetzet oder verkauft worden; Welche aber gälte bleiben, milket man das ganze Jahr über, oder so lange es seyn kann. Die Schweitzer melken ihre Kühe selbsten, und lassen keine Weibspersonen dazu kommen, weil die Milch, wenn sie zu gewissen Zeiten von denenselben nur angerühret oder angehauchet wird, gleich sauer werden und gerinnen solle. Die Schaafe milket man, wenn ihre Lämmer abgestossen oder abgesetzet sind, des Tages dreymahl, bis auf Bartholomäi, von dar aber milket man sie nur zweymahl bis auf Crucis; wiewohl die Schaafe nicht aller Orten gemolken werden. Denn weil der Nutzen vor den Herrn der Schaafe sehr gering ist, indem ein Schäfer gemeiniglich vor die Nutzung von einem Schaaf nur drey bis vier gute Groschen jährlich giebt: Hingegen aber die Lämmer von denen gemolkenen Schaafen so schlecht und gering werden, daß sie einen Herrn wohl den halben Theil weniger als sonsten gelten, so haben sich etliche dieses Nutzens gänzlich entschlagen, weil er doch nicht einträglich, sondern mehr nachtheilig ist; wo aber die Schäfer die Schaafe nicht im Pacht haben, da muß man

image
not
available

ch, läßt sie einige
der Mist seine mei-
et, welches man
abnehmen kann,
inger in die Erde
et, ob die grosse
, alsdenn nimmt
chten Melonenker-
die Mistbethe nach
e Striche beyeinan-
als die halbe Erde,
rdemist lieget, ist,
Melonenkernen einen
eil voneinander in
, oder man zieht
nach der Schnur ei-
nen halben Schuh
, machet hernach in
n entweder mit den
mit einem Holz so
man Melonen ste-
t hernach in solche
y oder drey Körner,
rde darüber her, be-
ein klein wenig, so
Erde liegen, wenn
kommen sind, welches
n dem vierten oder
schiehet, läßt man
anstehen. Bey kal-
r und kalten Nächten
it Strohmatten oder
edecken, welche eine
breit darüber stehen
Pflanzen nicht nieder-
en können; wenn bey
ne scheinet, decke man
enstern zu. Ist die
ß, schüttet man um
guten frischen Pferde-
her, damit solcherge-
abgehalten werde.
Melonen vier Blätter
setzet man diejenigen,
en; zu dem Ende hat
n, welches auf die Art
o die Maurer gebrau-
t, vorn aber eingebo-

gen ist, wie ein Bohrer, mit demselben fasset man unten die Pflanzen, hebet sie mit der Wurzel aus, und setzet sie in ein ander zubereitetes Beth, entweder in eine Reihe oder in einen runden Kreiß, allemal einen halben Schuh breit voneinander. Die Verpflanzung muß geschehen gegen den vollen Mond: Die Zeit der Verpflanzung ist um Mariä Tag, die späteste aber der fünfte May, und muß sonderlich ein solcher Tag erwählet werden, da es kein regnicht oder trübe Wetter ist, sondern Sonnenschein an selbigem Tage; wenn die Sonne beginnet unter zu gehen, pflanzet man sie ein, und damit sie den Tag über von der Sonnenhitze nicht allzu welck werden, kann man sie mit einer kleinen Matte oder Topfscherbe bedecken. Sollte hinwiederum eine ziemliche Kälte einfallen, kan man verfahren, wie oben gewiesen.

Weil aber die Melone die Art an sich hat, daß die Früchte nicht an dem Herzstengel, sondern an den Nebenschossen hervor wachsen, als hat man in Acht zu nehmen, wenn sie etwa beginnen heraus zu wachsen, sonderlich aber, wenn sie das sechste Blatt hervor bringen, so muß man den Herzstengel abbrechen, oder hinwegnehmen, da denn sich die übrigen Sprossen desto besser hervor geben; damit auch hernachmals der Saft und Frucht der Pflanzen nicht entgehen möge, so kann man bey dürrer Zeit die Wurzel einiger massen anfeuchten, welches dann am besten geschiehet durch ein wöllen Läpplein, welches in einen Topf mit Wasser gehencket wird. Weil auch oftmals viele Ranken sich daran finden, woran keine Früchte sitzen, welche aber nur dem Stocke den Saft entziehen, so muß man dieselbe, wenn sich erst die jungen Melonen

sehen

image
not
available

auf dem Lande um-
nit die Mäuse sol-
nach den Kernen
en, im Hause aber
ner Schachtel wohl

rauch der Melonen
ie weit angenehmer
ı essen, vornemlich
es festes Fleisch ha-
endig trocken sind;
den Katzen, die
streben, als auch
ı und Pferden mehr
ɟen zur Speise. Die
aget, wenn Fleisch
nd man in den Topf
onen wirft, solches
koche. Auch versi-
ci, daß der Melo-
ıensaame mit Zucker
allgemeines Mittel
vang und Hitze der
Die Melonen haben
Kraft, löschen den
er denen mit Flüssen
ten sehr ungesund.
sie entweder mit Zu-
bloß mit Salz und
aber ein gut Glas
ndig erfordert wird.
ien sowohl zeitige als
nen eingemacht. Die
lgende Art: Nimm
recht zeitig sind,
länglichte Stücke,
endig von den Kern,
den harten Rinden,
in guten Weinessig,
re 6 Tage in frischen,
sse den Essig davon,
nen zwischen zwey Tü-
nn sie recht trocken,
in stark geläuterten Zu-
nicht zu weich; nimm
laß den Zucker davon
ı, und koche ihn vol-
gesteht, laß ihn ab-

kühlen, thue es mit einander, thue es in ein Zuckerglas, und verwahre es. Die unzeitigen aber werden also eingemacht: Nimm Melonen, wenn sie noch nicht recht zeitig, sondern noch grün sind, scheele und schneide sie von einander, mache die Kern heraus, lege sie 8 oder 10 Tage in Salzwasser, hernach wässere sie wieder aus in reinem Wasser, und koche sie in noch andern Wasser, bis sie fein weich werden, und laß sie trocknen, und lege sie in dünn geläuterten Zucker; so oft er wässericht wird, koche ihn wieder und allezeit stark, bis er dick wird, und so bleibt. Auf diese Weise macht man die Melonen auch ganz klein ein.

Mergel, s. Dünger.

Merzenbier, s. Bierbrauen.

Meth, s. Meet.

Milch, ist die bekannte weisse, süsse, fette und flüssige Materie, welche sowohl zur Nahrung und Speise, als auch zur Arzney dienet. Sie giebt eine sehr gute Nahrung, wenn der Magen sie wohl verdauet; wenn sie von gesundem Vieh kommet; wenn das Vieh, und sonderlich die Kühe nicht zu jung und nicht zu alt, und gute Weide haben, und endlich, wenn sie im Frühling und Sommer genossen wird. Zur Speise wird insonderheit die Kuhmilch kalt und warm, roh und gekocht, allein und an andern Speisen täglich gebraucht, auch gewisse Schleckereyen daraus zugerichtet. Es ist aber immer eine Milch besser und gesunder als die andere, nachdem nemlich die Weide und das Futter beschaffen, und von einander unterschieden ist, mit welchem die Melkkühe gefüttert werden; denn wenn sie im Winter sich nur mit Stroh behelfen müssen, und kein Heu zu fressen bekommen, so

geben

image
not
available

ondern temperirt
die Milch nicht
denen Kühen die
en, soll man das
issen oder schwar-
nehmen, selbiges
, mit Salz ver-
auf dem Rindvieh
andere mengen es
reichen solche auf
nd lassens also die
So aber eine Kuh
et, soll man von
die Zäpflein neh-
einem Backofen,
heraus ist, dörren,
machen, und der
gesalzenen Schnitt-
ens und Abends et-
ssen geben. Giebt
mit der Milch, so
Stück Tormentill-
hen Stück Schlan-
ne gute Hand voll
nd Baldriankraut,
Hände voll Salz:
es unter einander,
e Essig darzu, rühre
einander, und gebe
ange zu trinken, bis
der Milch Blut zu
die Milch bezaubert,
e über das Feuer,
werden, thue Salz
rühre es wohl um,
man eine Sichel glü-
dadurch, und giesse
se Milch in das heim-
wenn man dieses et-
t, so bekommt auch
Milch wieder. Oder
e bezauberte Milch,
Kuh auf einmahl ge-
einen Schweinetrog,
tsche alsdenn mit stach-
rnen darauf, so lange
ist. Man soll auch
mit guten oder stolzen

Henrich, oder Schmerbel, die Kühe aber mit Metter- oder Mutter-Kraut, so in Urin gekocht worden, waschen, so kan der Milch kein Schade geschehen. Eine bezauberte Milch soll man daran erkennen, daß sie beym Feuer, wenn man sie (NB. wenig Stunden, nachdem sie gemolken worden) aussieden lässet, nicht überläuft, sondern zusammen fähret und zu Matten wird, nicht anders als wie mit alter abgelassener Milch zu geschehen pfleget. Wenn die Milch einem Vieh entweder genommen, oder aber sonsten verderbet worden, daß man nicht ausrühren oder Butter bereiten kann, so nimm Gundelreben oder Gundermann, Nesselwurz, Raute, Seven- oder Sadebaum, Jngrün oder Singrün, und der vordersten Schosse einer weissen Tanne; binde diese Stücke zusammen in ein Tüchlein, lege es in einen Kessel mit Wasser, und brühe alle deine Milchgeschirre darinnen, was du zur Milch brauchest. Darnach giesse jeder Kuh ein paar Näpffe voll ein, lege hernach das Bündelein mit den Kräutern in das Rühr- oder Buttersaß, bis du gerühret oder ausgebuttert, und verbrenne es hernach im Feuer. Der beste dicke und fetteste Theil der Milch, welcher, wenn sie etwas stehet, sich oben aufzusetzen pfleget, wird der Rahm oder die Sahne genennet, wenn dieser abgenommen und zum Ausbuttern beyseits gestellet, so lässet man die übrige Milch entweder bey einem kleinen Feuer oder vermittelst des Laabes zusammen lauffen, da denn aus dem dicken Theil, so man den Quark oder Topfen zu nennen pfleget, der Käse gemacht wird. Das übrige wässerigte Theil heisset man **Molken**, **Schotten**, oder **Käsewasser**, welches denen Kühen und Schweinen ein

image
not
available

ch so gar in der
ine recht angeneh-
dem heißgegosse-
weis zwar nicht
, wie es zugehet,
siedendes Wasser,
Steine gegossen
iel grössere Kälte
ie: doch ich glau-
die Hitze die na-
ie Steine treibet,
lung desto stärker
get, oder es wäch-
gleichsam siedende
inen alle auf den
und aufgefallene
damit die Pori des
Steines, die ver-
eder offen werden.
Wärme vom heissen
ler verflogen: so
die Kühlung desto
Steinen, als vor
ht geschehen können,
het eine so angeneh-
so wohl dem Men-
der Milchspeise. Es
die Milchkeller mit
inken versehen seyn,
ilchspeise aufgesetzet
Solche Bänke und
rden oft und viel,
om, Milch, But-
uch mit Schlipper-
ich begossen, betrö-
einiget. Wenn nun
Tage, oder zum we-
andern Tag reine
n: so bekommt das
gefallene von der
angenehmen Geruch,
: mit in andere, son-
Milch und Milchspei-
verdirbet dieselbe.
müssen in Milchkellern
runde auf, und um
htet werden, ob et-
ischen denen Ziegeln
. Lex. ater Th.)

und Steinen seyn. Wenn dergleichen befunden werden, so müssen sie recht veste vermauret werden, damit nicht die Mäuse dadurch sich Ein- und Ausgänge machen, oder gar Frösche und Kröten dadurch in den Keller kommen. Daher sind die Keller nöthig, über und über mit gutem Mauerkalke zu bewerfen, fein glatt zu putzen, damit nicht etwan Löcher und Narben seyn. Denn in die Narben und Löcher setzen sich vielerley Arten Würmer und Fliegen, welche hernach, wenn der Dunst, oder warmer Bodendunst, von der Milch an solche oben anschläget, herunter in die Milchvässel oder Milchschüsseln einfallen; wie man wahrgenomen, daß von der Mauer diese Würmer recht dicke auf den Rohm und Milch gefallen gewesen. Wenn aber, wie gesagt, die Mauren geweisset und recht glatt geputzet worden sind, so können diese Würmer mit dem Lichte gar bald erkannt, und mit Besemen abgekehret werden, und können sich auch nicht alsdenn in Narben und Ritzen so verkriechen, sondern der Besem nimmt sie alle weg. Die Milchkeller sind, wenn jemand einen neuen bauen will, allemal so anzulegen, daß die Sonne weder zu den Thüren noch Fenstern hinein scheinen könne. Die Keller, so in den Gebäuden gegen die Mitternachtseite angeleget werden, sind allezeit im Sommer die frischesten. Denn je frischer und kühler des Sommers ein Keller seyn kann, je weniger werden die Fliegen sich darein finden, weil sie im Kühlen nicht dauren können, sondern nur in der Wärme herum schwärmen. Doch ist es auch gut, wenn die kühle Luft durch die Keller durchstreichen kann; dahero ist nöthig, daß allezeit ein Keller mit zwey Löchern der Luft halber versehen werde.

image
not
available

n schlagen, jedoch
lassen, hiernächst
alten, sowohl im
llen, und dahero
uchen, nach diesem
ke Seiten um die
s Milz liegt, mit
albe täglich zwey-
Nimm Hirschmark
enschmalz, Hüner-
y Loth, Schweine-
üß Mandelöl zwey
viel genug ist, mi-
nder und schmiere
amit. Oder nimm
en Gurkensaft, je-
aß, Camillenöl ein
rröl ein halb Pfund;
s Wasser von den
ist, alsdenn schmie-
rm damit, hernach
en Einguß: Nimm
Loth, Wein ein
ohl, drücke es aus,
Pferd auf einmal ein,
liche Tage damit.
jelsaamen zwey Loth,
Tamarisken jedes
berröthe eine Hand
vey Loth, Weiden-
iden jedes eine Hand
ohl miteinander in
e Brühe davon und
anderthalb Nössel
el einer Maaß auf
in. Das Pferd soll
trockenen und heitern
gute Streue haben,
eckt seyn; Man soll
le Morgen vor der
bewegen, daß es
ch solchen Schweiß
und trocknen. Das
t so gar überflüssig
ern, Gersten, Foe-
Kleyenklümplein mit
lz gemacht, Kleyen
Lerchen, oder Wei-

denschwamm, Caperuwurz, Eppich, Feigbohnen, Rettigblätter und Kohlkraut vermischt. Der Trank soll Wasser seyn, worinnen Fenchel, Foenum Græcum, Eppichwurz, Feichelwurz, Färberröthe, Schwalbenwurz, Braunwurz, Salpeter, Weinstein u. d. g. gesotten worden.

Mischling, Wickfutter, ist ein Gemenge von Wicken und Haber, worunter zuweilen Erbsen oder Gerste, welches im Junio oder Julio ins Braachfeld gesäet wird, um es dem Rindvieh zu füttern. Etliches aber läßt man stehen und reif werden, und giebt es den Rossen auf den Winter zu fressen. Man schneidet es klein, und menget denen Pferden das Futter damit; dadurch kann den Winter über, oder so weit es reichet, viel Haber ersparet werden; dergleichen aber muß man wie die Erbsen ins Sommerfeld säen lassen. Doch kann man dieses auch in die Braach säen, wenn der Acker noch vor Winters recht dazu ist gedünget worden. Sonsten heißt auch Mischling, wo Gersten und Roggen unter einander gesäet wird.

Mispel, Mespel, Nespel, ist die Frucht des Mistelbaums. Sie ist röthlich von Farbe, und bey nahe ganz rund, in der Grösse einer Holzbirne, hat oben eine mit fünf Spitzen versehene Crone, innwendig aber vier bis fünf Stein-harte Kerne; die auswendige Haut ist zart, das Fleisch aber hart und eines sehr herben Geschmacks, je mehr sie aber zur Reiffe gelangt, je mürber und eßbarer sie wird. Sie werden im späten Herbst, zu Ende des Septembers, nachdem sie etliche mal bereiffet worden, abgenommen, sind aber dennoch nicht zu geniessen, woferne sie nicht eine Zeitlang auf dem Stroh gelegen, und teig worden. Die Mispeln sind denen, welche mit

image
not
available

g viereckigte mit
en ausgefütterte,
i und gutem Erd-
rube, worinnen
nzen, Blumen
ewächse im Früh-
acht werden kön-
eistentheils Früh-
verden auf unter-
gemachet. Die
diese: Man grä-
an einem solchen
rd- und Ostwind
oder Mauer kann
verden, und der
ige Mittagssonne
, etwa, nachdem
r niedrig ist, vier
tief, die Breite
uh seyn; die Län-
selber, und kann
g machen, als es
vill man drey oder
iner Reihe haben,
ig zweyer guten
rzwischen gelassen
j soll man eichene
lung derselben kie-
omen, zuvor aber
d in der Mitte in
e eichene Pfähle,
thig einsetzen, und
ken vom Grunde
d gerade annageln,
er drey Fuß hoch
doch daß es gegen
n halben Fuß nie-
a die Nordseite ge-
mit es etwas schrä-
n den Mittag den
sto besser haben kön-
t es auch mit Mau-
ern; jedoch sind die
ier. Hierauf wird
tterte Grube um die
uarii, nachdem der
er gelinde ist, mit
nen, reinen Pferde-

mist, welcher an einem trockenen Ort auf einem Hauffen gelegen, und seine Kräfte und Wärme noch alle in sich hat, angefüllet, also daß, so oft eine Lage oder Schicht Pferdemist mit der Mistgabel fein ordentlich hinein geschichtet worden, dieselbe allemahl so viel möglich dicht auf einander, und an allen Orten fein gleich getreten werde. Wenn man die andere Lage oder Schicht eingetreten, so giesset man etliche Eymer Wasser drüber her, und fähret hierauf mit Einleg- und Eintretung des Pferdemists fort, bis die Grube etwan einer halben Elle hoch noch ledig ist, alsdenn überleget man die oberste Lage etwan drey quer Finger hoch mit kurzen alten Kühmist, giesset wieder etliche Eymer Wasser darüber, decket das Mistbeete mit besonders dazu gemachten Strohdecken zu, und lässet es also etliche Tage stehen, damit der Mist sich recht erhitze. Mittlerweile menget man verfaulten Mist, Holz- und Sägespänerde unter einander, siebet solche rein durch, und schüttet sodenn dieser durchgesiebten Erde zwey gute quere Hand hoch fein ordentlich darüber, machet alles fein gleich, und besäet es nach einem oder zweyen Tagen nach Gefallen mit allerhand frühzeitigem Salat, Radis und Monatrettigen, Selleri, Blumenkohl, frühen weissen Kopfkohl, Melonen und andern Saamen. Ueber diese Mistbeete werden bey Nachtzeit und ungestümer Witterung Strohdecken gebreitet, bey hellem Sonnenschein aber Glasfenster darüber geleget.

Misten, Zirchen der Pferde, heisset, den Mist von sich lassen, und hierauf hat ein Hauswirth, der Pferde halten muß, Achtung zu geben, weil vieles, was ihre Gesundheit anbetrift, daher abgenommen wer-

image
not
available

ß ein Hauswirth,
osse curiret wis-
gste und beste er-
Würkung genau
d besonders mit
he Mitleiden ha-
vielen, besonders
mden Pferden si-
dirigiren, öfters
htet wird.

derjenige Platz,
enen Ställen ge-
nen und über ei-
rfen wird. Die
as tieffer als der
n, und dieser von
ang dahin haben,
egnet, das Wasser
h ziehen, und nicht
und wohl gar die
mit hinaus neh-
denn nicht anders
ß das Beste vom
et und mit fortge-
Wo aber auch in
es Wassers zu viel
der Mist, sonder-
, allein darein ge-
biges nicht wohl fau-
r rostet und zähe
auch der sonst gute
nn er im Sumpf
kung so wohl nicht
jenige, so ausser der
ütze liegt. Wo die
n vesten kiesigten
sie an einer Seite
ossen Steinen wohl
r mit ausgeschlage-
brücket seyn, damit
die Pferde oder Och-
heraus gezogen wer-
bisweilen der Mist
lso durchweicht, daß
rastig, mithin der
sehr verderbet, und
vieh öfters zu Schan-
ird. Ueberhaupt ist

von der Mistſtätte noch zu merken, daß sie nicht allzutrocken, und darbey im Schatten liege, denn lieget der Mist so trocken, und auch sehr an der Sonne, so vergehet er auf der Stelle; liegt er aber so sehr in der Nässe und Sudel, bleibt er roh und faulet nicht.

MitEsser, Zehrwürmer, sind kleine Würmer, welche in der Haut der Kinder als kleine schwarze Härgen stecken. Sie sind eine Ursache der Schwindung und Abnehmen der Kinder, sie weinen bey stetem Wachen jämmerlich, und denn sagen die Weiber, das Kind sey beschryen oder habe die MitEsser. Solche entstehen ordentlich von der Ueberfüllung, weil die meisten Mütter und Säugammen das Kind mit Milch überflüssig anfüllen. Hievor setzt man das Kind ins Bad und bestreichet den Bauch mit Honig, so strecken die Würmer die Köpfe heraus, welche man abscheeren oder mit Brodrinde abreiben kan. Siehe Doctor Börners sein selbst Artzt 1ster Theil pag. 784.

Möhren, gelbe Rüben, sind ein bekanntes Küchengewächse, davon allein die Wurzel gebrauchet wird. Diese wird ziemlich groß, und ist entweder weißlich, hoch gelber oder röthlicher Farbe. Die beyden ersten sind bey uns am bekanntesten, wiewohl die weißlichten bey weitem nicht so gut und zart sind, als die hochgelben. Sie werden zur Frühlingszeit im Merz oder April ausgesäet. Der Saame davon wird auf die Art, wie der Capsaame gebauet, und zwar werden Herbstzeit gegen Martini recht grosse gelbe Rüben einige Tragkörbe voll ausgesondert, solchen das Kraut bis nahe an den Kopf abgeschnitten, und auf den Boden in trocknem Wetter geschüttet, daß selbe brav abtrocknen,

image
not
available

er man bereitet
Delicatesse, in-
, welches folgen-
t: Nachdem die
schabet, und ein
Wasser gelegen,
wenig heraus ge-
n von selbigen ei-
esserrückens stark,
schneidet das aus-
Schneidemesser
inzwischen die ge-
Möhren einen
t man in heisser
hnittene Möhren,
emmel, mit klein-
, Muscatenblü-
ichen Eyern, und
voll Rahm derge-
es zusammen wie
de, solches, nach-
alzen, füllet man
Möhren, bevestiget
rum darüber, so
nd lässet selbige in
, darein noch ein
riebene Semmel,
ite gethan, noch-
aß diese recht dick-
t man pfleget die
vorhero auch wohl
Klare umzuwen-
us heissen Schmalz
diesem aber erst in
zu kochen, worein
wenig eingebrann-
, daß sie darinnen
Brühe aber wohl
Bey einer Land-
n sie nicht nur zur
Gesinde, sondern
stung, gestalten sie
die weissen Rüben
lbe Rüben sehr klein
e eingestellten Gän-
auf gegeben, macht
die Gänse Fingers-
as Fleisch so süsse

und angenehm, daß es mit Lust zu essen ist. Nur müssen die gelben Rüben im Winter in Erdgruben, vor dem Frost verwahret, in der Fasten vor die kalbenden Kühe gestampft und mit Hexel verfüttert werden.

Mönig, ist ein Augengebrechen der Pferde, welches gemeiniglich bey denselben entstehet, wenn der Mond nen wird, da werden ihnen die Augen trübe, als wenn sie ein Fell darüber hätten, und soll man solchen die Backenadern bey dergleichen Umstand auf beyden Seiten lassen, etwan 3 oder 4 Tage zuvor, ehe denn die Zeit zum verblinden kommt. Dies Aderlassen soll alle Monate im Jahre geschehen, damit sie nicht gar blind werden; hierbey ist zu gebrauchen Dosten, Baldrian, Enzian, Weißwurzel, grosse Klettenwurzel, Wolgemuth, Sonnenwirbel, Wegwartenkraut, samt der Wurzel, Schelkraut ohne Wurzel, dies ziemlich grob geschnitten, und unter das Futter gemischet. Ein oder 2 Tropfen Johannisöl dem Pferde mit einer Feder in die Augen gestrichen, machet diese hell, man muß solches aber nicht oft brauchen, denn es ist sehr scharf; hiernächst des Pferdes Gruben über den Augen mit Hasenschmalz geschmieret; Aschen- und Wachtelschmalz gleich viel, und ein Quintlein reinen, weissen, gepülverten Ingwer, und von einem Ofen klar gesiebten Ruß in einem Glas temperiren lassen. Wenn dieses fertig, schläget man denen jungen Pferden die Adern zwischen den Ohren und Augen, läßt sie wohl bluten, und thut ihnen vorherbeschriebenes in die Augen, die sodenn voll Eiter werden, welches mit einem leinen Tuche ausgewischet wird, dieses geschiehet 3 bis 4 Tage, und werden die Pferde allemahl

image
not
available

agen beschwer-
Spitzmorgeln,
h selber einen
, daher auch
ien Morgeln
Potagen, Hü-
nfleisch, Hech-
ebraucht wer-
n wohlschme-
den Küchen
hl frisch als ge-
Gewürz, bra-
wenn sie zuvor
den; sollen sie
werden, schnei-
ich unten die
: etliche mahl
Sand darinnen
Butter nebst
Casserole oder
per oder Pfef-
Fleischbrühe
el daran, und
Will man sie
so schneidet
schüttet sie in
n Nössel Sah-
ufs Kohlfeuer,
scatenblumen,
: ab; hierauf
r Eyerdottern
t den Rahm,
laufen, rüh-
es nicht zusam-
legt man ein
Morgeln, da-
z durchziehen,
abgerührten
elben, daß die
e wird. Der
et sie also zu:
aschen, schnei-
, leget sie in
Fett, gehackte
Gewürz; thut
he dazu, und
Feuer kochen.
n, giesset man

eine Sausse von Eyern und Citronensaft darüber. Dieselben zu backen, verfähret man also: Man schneidet die Morgeln in der Länge voneinander, und kochet sie mit guter Brühe bey gelindem Feuer. Wenn die Brühe eingekochet ist, so werden sie mit Mehl bestreuet, und im Schmalz gebacken; von der übrigen Brühe wird eine Sausse, mit Salz und Muscatennuß gewürzt, gemacht, thut dieselbe nebst dem Saft vom Hammelfleisch unter die Morgeln und richtet an. Ein Ragout davon zu machen, geschiehet also: Wenn die Morgeln in der Länge geschnitten und vielmal gewaschen worden, läßt man sie austropfen, thut sie in eine Casserole, mit etwas ausgeschmolzenem Speck, einem Bündgen, und ein wenig gehackte Petersilie, giesset Saft oder Jus vom Kalbfleisch und Schinckenessenz, von jedem gleich viel, daran, und lässet sie bey kleinem Feuer kochen. Beym Anrichten macht man sie mit einem Coulis dicklich. Man pfleget es etwas säuerlich zu machen, und wenn es mit Salz und Pfeffer wohl gewürzet, so richtet man es als ein Beyessen an. Gefüllte Morgeln werden also gemacht: Man nimmt die besten Morgeln, die nicht gar zu groß sind, schneidet den Stiel davon, wäschet den Sand rein heraus. Machet darauf eine kleine Fülle von der Brust vom Federvieh, ein wenig gekochten Schinken, einigen Championen, gehackter Petersilie, und kleiner Zwiebel, ein wenig ausgewellten Speck, Rindersett, dem Gelben von 2 rohen Eyern, und ein wenig in Rahm geweichten Semmelkrume, würzet es mit Salz und Pfeffer, hacket es zusammen, und stösset es im Mörsel, füllet damit die Morgeln von der Seite des Stiels. Alsdenn wird eine Tortenpfanne oder silberne Schüs-

Schüssel mit Speckstreiffen, und dünnen Kalbfleischscheiben beleget, mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, Gewürzen und Zwiebelscheibern gewürzet, die gefüllten Morgeln ordentlich darauf nebeneinander geleget, würzet sie oben und unten, bedecket sie mit Speck und Kalbfleischscheiben, und lässet sie im Ofen, oder unter einem Deckel mit Feuer, oben und unten gar werden; nachmals nimmt man sie heraus, und lässet sie auf einer Schüssel wohl austropfen. Man thut Schinckenessenz in eine andere Schüssel, leget die Morgeln ordentlich darüber, und richtet sie zum Beygericht warm an.

Morillen, Mörlen, s. Apricosen.

Morillenbaum, s. Apricosenbaum.

Morsellen, ist ein Confect oder vielmehr gezuckerte trockene Arzney, die aus gepülverten Blumen, Gewürz, Conserve, Condituren und dergleichen zubereitet wird, und sind entweder **Haupt- und Magen-stärkende Morsellen**; oder **purgirende und abführende Morsellen**. Die Art sie zuzubereiten bestehet in folgenden Anmerkungen: Der Zucker wird so lange gekocht, bis daß, wenn man von ihm zur Probe ein wenig auf Zinn oder einen kalten Stein giesset, er bald hart wird. Wenn nun der Zucker gehörig präpariret, mischet man, nachdem er vom Feuer abgehoben und nicht mehr recht heiß, auch vorher noch einmal umgerühret worden, die Pulver nach und nach darunter, und nachdem es wohl untereinander gemenget, giesset man es, weil es noch flüssig, auf eine küpferne oder steinerne Tafel, damit alles erkalte und hart werde, da man es denn in Täflein nach seinem Gefallen schneiden kan. Des Zuckers wird, nachdem die Sachen, so darunter zu mischen, stark oder unangenehm an Geschmack, sechs oder achtmal so viel als diese austragen; zu den purgirenden Morsellen aber wird statt des Zuckers allein Manna, jedoch nach Gutbefinden mit darzu genommen.

Moschuswasser, ist eine Art des Waschwassers, und wird also bereitet: Nehmet vom besten Rosenwasser 16 Unzen, Muscatenblumenwasser zwey Unzen, Myrrhenwasser vier Unzen, Oranienblumenwasser drey Unzen, Benzoe eine Unze, Storax Kalam. 20 Gran. Dieses miteinander von Zeit von vier Vater Unser lang kochen lassen, thut es in einen neuen irdenen Hafen, denn durch einen feinen härnen Durchschlag gegossen, wenn es kalt worden ist, thut man es in eine gläserne Bouteille, noch bey 30 Gran pulverisirten Moschus, und mit diesem Wasser naß gemacht darzu gethan, fünf Gran Ambræ grysol. auch mit diesem Wasser angefeuchtet, was von dem Benzoe und Storax überbleibt, giebt gute pastilles. Auf eine andere Art: Nehmet 16 Unzen Rosenwasser, zwey Unzen Oranienwasser, eine viertel Unze Benzoe, ein Drachm. Storax Kalam. Zucker, einer Haselnuß groß, zwey Näglein, ein klein Stückchen Zimmet, ein klein Stückchen truckne Citronenschale, zwölf Gran Ambra, sechs Gran Moschi, zehen Gran Zibeth, thuts miteinander übers Feuer, und laßt es so lange drüber, bis es beginnt zu kochen, denn hebets wieder davon wohl zugemacht, damit es nicht evaporire, und denn verwahret, von dem Rest macht man pastilles, darzu gethan Nägelein und Zimmet die Helfte.

Most,

Most, heisset der aus den Weintrauben frisch ausgepreßte Saft, welcher, wenn er vergohren hat, seinen Nahmen ändert und Wein genennet wird. Bey der Weinlese werden von den Buttenträgern (welche starke und lange Männer seyn müssen) die gesammleten Trauben in Zuber oder Tonnen, welche etwas von der Erden erhaben stehen, geschüttet, und durch starke Personen (welche sich vorhero am ganzen Leib und sonderlich die Füsse wohl gesäubert, damit der Most durch den Schweiß nicht verunreiniget wird) mit Füssen wohl zertreten, also, daß der Saft durch ein Loch in das untergesetzte Faß abgezapfet werden kann. An einigen Orten zerstösset man die Trauben mit hölzernen Stempeln. Je besser der Wein getretten wird, je leichter läßt er sich hernachmals pressen. Es müssen die Trotknechte mit besonderm Fleiß das Laub und die grünen unzeitigen, sauren, verdorreten und faulen Träublein von den andern zeitigen und frischen Trauben auslesen, damit der Wein keinen Schaden, oder andere Verderbniß davon bekomme, und welche Trauben abgelesen, muß man in grosse Kuffen tragen, und des Morgens frühe allesamt zugleich mit gutem Fleiß treten, daß nicht ein einziges Beerlein davon ganz bleiben möge.

Nachdem nun die Trauben ihres meisten Safts durch das Treten beraubet, und das Abzapfen geschehen, so werden solche getretene Trauben auf die Presse geschlagen, und ein Satz gemacht, welcher durch die Spiel- oder Baumpresse also gedruckt wird, daß er vollends fliessen lässet, was vom Tretten zurückgeblieben; man muß aber damit nicht eilen, sondern den Satz wohl austropfen lassen, und nachmals denselben verhauen, auch das Verhauen so oft, nemlich 4 bis 5 mal, wiederhohlen, bis nichts mehr rinnen will; auf welche ausgepreßte Traubenhülsen man endlich Wasser giesset, und also noch einen Trank vor das Gesinde machet, welchen man Leyer oder Lauer nennet.

Den getretenen Most nun soll man in Ständern 24 Stunden lang, mehr oder weniger, nachdem man den Wein stark oder gut haben will, gleichsam kochen und vergähren lassen, dann je mehr er gähret, je dicker, rothschieligter und stärker der Wein auch wird; wenn er aber wenig gähret, so wird er desto lieblicher und subtiler. Ob aber der neue Most vergohren habe, solches kann man erkennen, wenn man befindet, daß das Aufsteigen oder Aufwerfen sich geleget hat, und also nicht mehr über sich steiget, und alsdann soll man den vergohrenen Most entweder durch den Zapfen oder durch einen geflochtenen Korb ablassen, und also denselben erst in die Fässer einfassen.

Es geschehe aber nun das Treten, Keltern und Pressen, wie es wolle, so ist nothwendig dabey zu merken, daß man die Weinfässer nicht ganz und gar mit Most oder Wein füllen, sondern noch ein gut Theil leer oder ungefüllet lassen solle, damit der Most darinnen ohne Unrath und Abgang desto besser vergähren, und den Schaum desto besser herauswerfen könne; doch soll man die Fässer nichts destoweniger, so lang sie keinen Schaum mehr geben wollen, nach und nach zufüllen. Unter währender Zeit des Gährens aber darf man den Spund nicht zuschlagen, sondern, an statt dessen, das Loch nur ein wenig mit einem Stein, oder Wisch, von Heu gemacht, zudecken; wenn aber der Wein nicht mehr

mehr gähren oder auswerfen will, alsdann kan man den Spund wohl zuschlagen.

So bald der Most ausgepresset, und in die Fässer gefüllet ist, wird er zugespündet, und in die Keller geführet; so bald er alsdann in die Keller gebracht, wird er wieder aufgespündet, wann dieses nicht geschiehet, und der Most fängt an zu gähren, wie es oft zu geschehen pflegt, wenns warm ist, so bald er von der Kelter kommt, so stößt er dem Faß den Boden aus. Alsdann läßt man ihn zwey oder drey Tage liegen, daß sich die Hefen setzet, alsdann spület man ein Faß, erst mit warmen, hernachmals mit kaltem Wasser, fein rein aus, und ziehet den Most von den Hefen ab, und gießt ihn in das gesäuberte Faß, mit denen andern Fässern fähret man auch also fort. Die Hefen aber thut man alle zusammen in ein besonderes Faß, und läßt sie stehen, so setzet sichs besser, alsdann gießt man das gereinigte immerdar wieder ab, denn es wird auch noch ein ziemlicher Wein.

Wenn der Most nach der Presse so bald abgezogen wird, und hernach im Merzen zum andernmal, so bekommt er eine schöne Farbe.

In zweyen oder dreyen Tagen, nachdem der Most in Keller gebracht worden, hebt er an zu gähren, und stößt viel Hefen zum Spundloch heraus, die lauft über, da muß man dann fleissig hinterher seyn, und mit dem Heber aus dem gährenden Fasse, anderthalb Stübgen (oder eine Ohme) ausheben, und in ein ledig Faß, so man darneben haben muß, giessen, und die aufgestossene Hefen mit der Hand oben abstreichen, und in ein besonderes Fäßlein thun, das muß oft geschehen, und alle Tage zweymal darnach gesehen werden, Morgens und Abends. Man muß es um die Spund- und Zapflöcher fein rein halten, hernach, wenn er die Farbe verändert, und ziemlich klar worden, füllet man sie aus dem Faß, darein der überlauffende Most gegossen war, wieder voll, und wäschet die Spundhölzer mit einem saubern Wasser ab, und trocknet sie mit einem reinen Tuch, alsdann leget man sie oben auf die vollgefüllte Spünde.

Wenn und weil der Most giehret, so darf man ihn nicht füllen, dann er lauft doch oben zum Faß wieder heraus; kan man aber nicht allezeit darbey bleiben, und oben die Hefen wiederum abstreichen, wie schon gemeldt, so setzt man eine grosse Mulde zwischen beyde Faß, auf beyden Seiten, wenn ja der gährende Wein überlauft, daß er in die Mulde lauffe; wenn er aber ausgegohren hat, so muß man ihn bald zuspünden.

Sodann, wann der Most in die Keller gebracht, ist es höchst nöthig, daß man gute Achtung auf die Gährung hat, und man solcher Tag und Nacht fleissig abwartet, damit man ihn nicht gähren läßt, sondern so lang er in der Gährung ist, so nehme man ihn immer ab, und stille ihn in einer Nacht fünf oder sechsmal, und so auch des Tages.

Man hat auch im Gebrauch, daß so bald der Most in Keller kommen, die Fässer etwa eine Spanne leer gelassen werden, und endlich wenn er abgegohren, die Hefen abgezogen. Wenn der Most giehret, soll man die Keller warm halten, und wenn man darzusehen will, so thue man die Thür wohl auf, und lasse sie eine Weile offen stehen, daß der Dampf heraus gehet, damit man zu den Fässern kommen kan.

Wenn man will, daß der Most lange

lange süß bleiben soll, so zieht man ihn ab, so bald er von der Presse kommt, daß nur die Hefen davon kommt, und giebt ihm einen Einschlag, hernach läßt man ihn acht Tage zugespundt liegen; und zieht ihn wieder ab, und macht das Faß wieder rein mit heissem Wasser, und giebt ihm wieder einen Einschlag, aber nicht so viel, als zuvor, kaum eines Fingers breit, darnach kaum eines Fingers breit, darnach das Fäßlein ist, und zieht ihn hernach wieder drauf, spündet ihn auch fest wieder zu. In drey Wochen oder 14 Tagen muß er dreymal abgezogen werden, und allezeit vest wieder zugespündt, daß er keine Luft bekommt. Wenn man ihn alle Tage vest zugespündt liegen läßt, so bleibet er fein mild und süsse. Wenn man Wein ausschenkt, so kan man solchen unter den andern Wein mischen, so wird der andere auch süß und gut. NB. Wenn der Most süß bleiben soll, so werfen einige von Stund an, so bald er von der Presse in die Faß gefüllet ist, geröstet Brod hinein.

Fallopius schreibet, wenn man vor 2 Kreutzer Fliederblüth hinein hänget, und läßt ihn damit abgähren, so soll er gut werden, wie ein Muscateller. Andere nehmen guten weissen Senf, der nicht zu scharf ist, stossen solchen, und vermengen ihn mit jungen Most; das soll ihn auch süß behalten. Item: Nimm zu einem Vierling Most 1 Loth weissen Weyhrauch, lege ihn auf ein Kohlfeuer, setze den Trichter drauf, und lasse den Rauch durch den Trichter in das ledige Faß durch das Spundloch gehen, so lange es wohl riecht, hernach fülle das Faß mit dem Vorlauf des Mostes; wann er beginnt zu gähren, so thue drein einen Schoppen gute frische Kühmilch, die auf den Abend gemolken, und die Nacht über gestanden, nimm aber zuvor den Rohm oben ab, alsdann giesse die Milch in das Faß oder Vierling. Item: Nimm Coriander und Anis, zerstosse solchen, Ana 2 Loth, Scharley, Lindenblüth, Fliederblüth, Ana eine Hand voll, thue dieses alles in ein rein Tüchlein, und hänge es ins Faß, so hast du einen guten süssen Trank. Wenn man den Wein süß behalten will, wie er von der Kelter kommt, so soll man ein Kohlfeuer unter das Faß machen, so bald er von der Presse kommt, daß er schnell abgiehret. Wenn die Weine übergohren haben, daß sie plumpen, so fülle den Most gar oft, und halt es um den Spunden und Zapfen fein rein; was es aber auswirft, und die Uebergähre, so heraus giehret, sollt du in keinen Most wieder füllen, sondern gieß es in ein besonderes Fäßlein zusammen.

Wenn man nicht viel rothe Weine hat, so presset man rothen und weissen Wein untereinander, aber der Wein krieget keine gute Farbe, sondern wird gar röthlicht. Am besten ist es, wenns seyn kan, man presset ein jedes besonder. Man muß aber den eingepreßten rothen Most fünf oder sechs Tage auf den Hülsen stehen lassen, so bekommt er eine schöne Farbe, und einen guten Geschmack, hernach läßt man ihn immer mit füllen. Man zieht auch den rothen Wein nicht ab, sondern läßt ihn allezeit auf der Hefen stehen. Wenn man ihm die Hefen nimmt, so verdirbt er, und verlieret den Geschmack.

Wenn nun obberührter massen der Most gegohren, so kann man alsdann selbigen in den Keller bringen lassen, darinnen die Fässer dergestalt in Ordnung liegen sollen, daß

keines

keines das andere berühre; Doch wenn Raum zwischen denenselben ist, so kann man sie desto leichter besichtigen. Die Fässer sollen, damit sie nicht verriechen, das Spundloch wohl verstopft haben; man muß sie nicht viel rütteln, noch, es sey dann, daß man Wein, der schon tüchtig ist, davon nehmen will, viel berühren. Es ist auch im übrigen nicht nur üblich, sondern auch sehr gut, wenn man einen reinen geistreichen Wein haben will, daß man nach der Zeit, da der Most völlig ausgetobet, und seinen Schaum verworffen, den Wein in andere Fässer ablasse; und das aus dieser Ursache, weil der Wein, wenn er von seiner Hefen gesondert, im Winter eine bessere und lautere Mutter machet, sich auch besser und standhafter hält. So wird er alsdann auch auf den Frühling viel kälter, als wann er auf seiner ersten Hefen liegend geblieben. Ueber das, wann der Wein lang bey seiner ersten Hefen bleibt, welche dick und rauh ist, verlieret er gar leicht seinen natürlichen Geschmack, und bekommt davor einen rauhen und verdrießlichen, mit dicker und grober Substanz. Gleicher Weise ist auch sehr viel daran gelegen, daß der Wein zu rechter Zeit und nach Gebühr abgelassen werde. Denn wenn solches oben hin und nur auf gerade wohl geschiehet, und nicht fleissig in acht genommen wird, so stossen sie gar leicht auf, und verderben. Daher man die Zeit gar wohl in acht zunehmen, und sich nach dem Einfluß des Gestirns, so vernünftig und eben nicht allzeit abergläubisch ist, zu richten hat. Man muß derohalben die Weine ablassen, wenn der Nord- oder Mitternachtwind bläset, so werden sie nicht leichtlich aufstossen; desgleichen muß man auch in acht nehmen, daß solch Ablassen im Abnehmenden Licht geschehe; denn wenn man sie im zunehmenden Licht ablässet, so werden sie gar leichtlich zu Essig. Insonderheit müssen folgende Regeln bey dem Ablassen der Weine beobachtet werden. Die Weine, so an dürren Orten wachsen, sollen nach Weyhnachten abgelassen werden, die andern aber nach Allerheiligen, und soll man wohl Achtung haben, daß der Mond unter der Erden sey, wenn man damit umgehet, auch sich im Sommer hüten, daß man nicht in der Reben- und Rosenblüthe die Weine ablässet. Ferner: Wann der Wein abgelassen, ist er allezeit schwächer als zuvor, darum man auch im Sommer nach einem frischen, und im Winter nach einem warmen Lager trachten soll. Ingleichen soll man auch das Weinabziehen verrichten bey gutem Wetter, da es nicht zu windigt, und auch der Himmel schön hell und klar ist. So der Wein schwach ist, soll man denselben im Winter ablassen; ist er aber stark und kräftig, so mag man ihn im Frühling, oder wohl gar im Sommer abziehen. Gleichfalls soll man wohl zusehen, daß man keine Weine ablasse, wenn der Mond voll ist, welches bereits oben erinnert worden; denn einige wollen davor halten, daß solche Weine gerne sauer und Essig werden; Auch soll man die Weine nicht ablassen, wenn der Mond neu ist; aber die beste und bequemste Zeit des Ablassens ist drey oder vier Tage nach dem Vollmond, nnd so fort bis nach dem letzten Viertel. So man kranke, schwache Weine auf stärkere Hefen geußt, werden sie davon stärker. Weine, so beym Voll- oder zunehmenden Mond, desgleichen, wenn die Ost- oder Südwinde wehen,

oder

oder auch im Herbst abgelassen werden, die brechen leichtlich. Vielmehr soll man sie ablassen, wenn der Nordwind wehet, oder im Winter im abnehmenden Mond, auch zu schöner Zeit. So soll auch das Ablassen unter der Erde geschehen, damit nicht das Wetter oder Wind den Wein brüchig mache.

Uebrigens ist der Most zwar lieblich zu geniessen, hat aber, weil er von seiner Unreinigkeit durch die Gährung noch nicht gesäubert ist, allerhand schädliche Wirkungen, immassen er die Leber, Milz und Krößadern verstopfet, Blähungen machet, und den Nierenstein verursachet. S. a. Layren.

Motte, Schabe, ist ein kleines kriechendes Ungezieser, welches die Kleider, Tapeten und Pelzwerk zerfrißt und verderbet. Sie können auf folgende Art vertrieben werden: Man nimmt saubere Schachteln, bohret selbige überall voll Löcher, thut frische Citronen darein, und stellet solche Schachteln in den Kleiderschrank, so kommen keine Schaben hinein. Oder: Man nimmt gedörrtes Nußlaub, Hopfen und Krausemünze, und leget es zwischen die Kleider. Oder: Man nimmt Baldrianwurzel und Wermuth, item Weinrauten, Fahren- und Wurmkraut, oder Späne von Cypressenholz in die Kleiderschränke gelegt, vertreibet dieses Ungezieser. Oder: Man hält die Pelze und Kleider über angezündeten Schwefel, so fallen sie heraus. Lorbeerblätter zwischen Bücher und Kleider geleget, ist auch gut.

Motten, sind auch ein sehr schädliches Ungezieser in den Bienenstöcken. Sie bespinnen anfänglich, in Gestalt grosser Maden oder Raupen, das Honiggewürke, und verwandeln sich nachgehends in lange geflügelte Zwyfalter oder Molkendiebe, welche die Bienen vertreiben, und den Honig aus den Stöcken verzehren. Sie haben in den Stöcken meistentheils hinten um die Querhölzer in dem ledigen Roos ihren Aufenthalt, und werden auf viererley Art darinnen gezeuget; Erstlich tragen die jungen unvorsichtigen Bienen den Saamen zu solchem Ungezieser, im Frühling, von denen auf den Bäumen befindlichen Raupennestern, wenn sich der Honigthau darauf geleget, selbsten in ihre Stöcke. 2) Zum Theil aber wachsen sie auch von sich selbsten unten in denen Stöcken, in dem Gemülbe, das denen Bienen entfallen: daselbst machen sie gemeiniglich ihre Nester, die von Spinneweben der Länge nach zusammen gewickelt sind. So bringen auch 3) die Bienenfalter dieses Geschmeiß an die Beutenbreter, welche man in der Zeidlung mit Honig beschmieret hat, die wissen sich nachmals wohl in die Stöcke zu arbeiten. 4) Endlich wachsen sie auch fürnemlich gar leicht in dem alten schwarzen verdorbenen Roos oder Gewirke, wenn die Beuten nicht fleissig, oft, und zu rechter Zeit davon gereiniget werden, absonderlich hinten um die Querhölzer, wo sie, wie gedacht, sich am meisten aufzuhalten pflegen. Diese böse schadhafte Gäste zu vertreiben, ist das nöthigste Mittel, daß man die Bienenstöcke fein sauber halte, denen Bienen auf einmal nicht zu viel Honig nehme, als wovon sie verdrossen und matt werden, auch ihnen das Bienenpulver gebe, so werden die Bienen in Stand gesetzet seyn, sich dieser ihrer Feinde selbst zu entledigen. Man kan sie auch leicht mit Rauch vertreiben. Oder: Man nimmt einen eisernen Drath, ohngefehr 2 Spannen lang, machet ihn an einem Ende glatt und scharf, und beuget ihn krumm, wie einen Krätzer,

Krätzer, am andern Ende aber machet man ihn spitzig, wie einen Pfriemen, und beuget ihn daselbst auch krumm; vermittelst dieses Instruments kan man alle Motten ausziehen und todt machen. Dieses muß zum öftern geschehen. Im Fall aber diese Würmer aus dem ledigen Roos in das Honiggewürke gerathen wären, so muß man sie rund umher ausschneiden, damit sie auch allda sich nicht vermehren mögen. Findet man im Frühling leeres, sonderlich aber schwarzes Roos in denen Stöcken, muß man solches mit Fleiß heraus brechen, und dem Ungezieser dadurch die Gelegenheit zu ihrem Aufenthalt benehmen. Wenn man bey den Bienen Bienenfalter verspüret, muß man des Abends beym dunkeln ein brennendes Licht vor die Stöcke setzen, so werden sie Hausenweise herum flattern, und die Flügel verbrennen.

Mücken, zu vertreiben, s. Flöh.

Müdigkeit, macht sowohl Menschen als Vieh zu den Verrichtungen und Arbeiten untüchtig. Ist der Mensch von starker Bewegung oder gehen müde und entkräftet worden, so wird Fuß und Hand gleichsam gelähmet, laß und unvermögend, etwas zu verrichten, mithin ist nöthig, das Kraut Odermennig, es sey dürre oder grün, ingleichen das Kraut Bachmünze, im Wasser oder Lauge zu sieden, und die Füsse darinne zu baden, wie denn alle Fußbäder von Kräutern und Seiffen gefertiget, diesfalls ihren guten Effect thun. Ein ächter Spiritus vini stärket die Nerven, und treibet die Müdigkeit, und wenn ein zu Fusse reisender die Füsse nur stark mit Unschlitt schmieret, werden solche nicht müde, vielweniger wund werden, oder Blasen bekommen.

Müdigkeit der Pferdte, ist also auch ein beschwerlicher Zustand, welcher den Pferdten entweder durch eine langwierige, ohnunterbrochene starke Reise, oder durch ein muthwilliges Jagen und Rinnen zugezogen wird. Einem müd gerittenen Pferdte soll ein Reisender des Abends die Schenkel mit warmen Bier, darinnen ein wenig Butter und Salz zergangen ist, waschen, oder mit einander gesottenen Essig, Hopfen und Bier wohl bähen, oder auch Salz in einer Pfanne rösten, und wenn es heiß, dem Pferdt in die Hüfe thun, über solches aber trockenen Roßkoth schlagen, und damit es nicht heraus falle, wohlvermachen. Wenn ein Pferdt sehr müde ist, soll man ein paar Hände voll Salz in einer Gelte mit frischem Wasser wohl durch einander rühren, dem Pferdt gegen Abend die Schenkel wohl damit reiben, und es also über Nacht stehen lassen; des Morgens aber eine Hand voll Odermennige in halb Wein und halb Wasser sieden, und damit, so warm man es an denen Händen erleiden kan, das Roß gegen die Haare reiben, alsdenn denselben Tag stille stehen lassen, so kommt es gewiß wieder zu rechte. Laß es auch oft in ein Fließwasser gegen den Strom führen, und eine Zeit lang darinnen gegen den Strom stehen. Man soll insonderheit solchen müden Pferden Bohnenmehl im Futter zu fressen geben, und Weitzenkleyen unter das Trinken rühren, denenselben aber durchaus keine Ader öfnen lassen, als welches ihnen höchst schädlich ist, sondern dafür denenselben von Bolus, Essig, Brannteweín und Knoblauch, Sauerteig und dergleichen einen guten Anstrich machen: Oder, man kan auch solchen Pferdten die Schenkel oft mit Knoblauchsbrühe reiben.

reiben, und ihnen dabey mit Salz, Knoblauch und altem Schmeer unter einander gestossen, einschlagen. Daß ein Pferdt nicht müde werde, wenn man reisen muß, so gieb ihm alle Nacht und alle Morgen eine gute Hand voll Wegwartwurzeln zu fressen, oder binde ihm die Wurzel von Eisenkraut ins Gebiß, räume ihm alle Nacht die Hüfe wohl aus, und schlag ihm mit folgender Salbe ein: Nimm Terpentin, gut alten Schmeer und Hirschunschlitt jedes gleich viel, Grünspan den dritten Theil, so viel als eines dieser Stücke, mache es mit Honig über einem Feuer zur Salbe, doch daß sie nicht zu dünne werde. Von nachstehendem Pulver soll man auf der Reise einem Pferdte täglich einen oder zween Löffel voll eingeben. Nimm Meisterwurzel, Eberwurzel, jedes drey Loth, Angelica, Bibernell, Florentinische Veilwurz, Haselmistel, Eichenmistel und Birnbaummistel jedes zwey Loth, Hirschklauen drey Loth, gebrannt Hirschhorn sechs Loth, Zittwer, Galgant jedes ein Loth, Foenum græcum ein Viertel Pfund, alles klein gemacht, und untereinander gemischt. Wer mit seinem Pferdt öfters auf der Reise seyn muß, der gebe demselben wöchentlich ein halbes Loth Antimonium crudum, (Spießglas) oder ein Quintlein Crocum Metallorum, welcher aus gutem Spießglas und gereinigtem Salpeter bereitet wird, mit Salz vermischt zu fressen, und lasse demselben mit Essig und Kühe-Koth oder mit altem Schmeer, Knoblauch und Salz untereinander gemischt, fleissig, doch auch nicht gar zu oft einschlagen, lasse es auch währender Reise des Abends niemalen ins Wasser reiten, sondern die Füsse fein trocken mit Stroh oder einem wüllenen Tuch abreiben.

Mundbalsam (Purpurissmus) wird also bereitet: Nimm florentinischen Lac 1 Quintlein, mit Brandewein wohl ausgewaschen, Muscatenöl 1 Loth, oder wie viel die Farbe erfordert, Rosen- oder Zimmet- oder Jeßmin-Pomeranzenöl, so viel zum Gebrauch vonnöthen, wohl untereinander gerieben, auf die Lippen gestrichen, giebt eine schöne lebendige Farbe, heilet auch die aufgerissene schiefferichte Leffzen.

Mundfäule bey Menschen, s. Scharbock.

Mundfäule, ist auch eine Krankheit der Pferdte, da einem Pferdt nebst heftiger Entzündung des ganzen Mundes an dem Zahnfleisch Geschwäre auffahren, und in das Maul, Rachen, Schlund und Gurgel Löcher fallen. Sie entstehet von denen hitzigen Dämpfen, welches aus der Leber, und von grosser Hitze der gallischen Feuchtigkeiten über sich steigen; item wenn die Pferdte des neuen Heues zu viel fressen. Im Anfang wird der ganze Mund Feuerroth, das Pferd bekommt einen hitzigen stinkenden Athem, und lässet einen hitzigen Schaum von sich fallen, bis endlich die Geschwüre sich zeigen, und, wenn man das Uebel zu weit einreissen lässet, Löcher darauf erfolgen. Wenn noch keine Geschwäre vorhanden, stellet man das Pferdt in den Nothstall, bindet es auf, und verwahret es wohl; hernach bindet man ihm die Zunge mit einer Schnur oben an Rachen, schauet nach dem Schaden, und wischet hernach die Zunge, den Rachen und das ganze Maul wohl mit nachfolgender Mixtur aus. Darzu wird Wegerichwasser und Lattichwasser, jedes ein halbes Nössel, Bertram ein Loth, und Essig ein Nössel genommen, und wohl unter-

untereinander gemischt. Wenn das Pferd eine halbe Stunde nach dem Auswaschen gestanden, bläset man ihm nachfolgendes Pulver darauf: Nimm dürre Oelbaumblätter und Granatäpfelschalen, pulverisirt und untereinander gemischt. Nach einer halben Stunde wäschet man den Schaden wieder mit vorbeschriebener Mixtur aus; wiederholet solches täglich Morgens und Abends, und giesset ihm etlichemal folgende Purgation ein: Nimm Aloes Epaticæ ein Loth, Scammonii zwey Quint, Lerchenschwamm ein Loth, Rapontici drey Loth, stosse alles untereinander, und lasse es über Nacht in drey Nösseln oder anderthalben Maaß Wein stehen, und geuß es ihm auf einmal ein. Nach dem Einguß soll man das Maul mit obiger Mixtur wieder waschen, und das Pferdt eine halbe Stunde wohl zugedecket reiten. Wo aber Geschwüre vorhanden, muß man ihm zwar den Mund auch reinigen, und gleichfalls diese Purgation gebrauchen; zwey oder drey Tage nach der Purgation aber soll man ihm die Adern am Hals, wie auch den Staffel stechen, und wohl bluten lassen; die Geschwüre aber, nachdem sie eröfnet, mit nachfolgendem wohl auswaschen: Nimm Sumach, Myrten, Oelbaumlaub, Granatäpfelrinden oder Schalen, jedes zwey Hände voll, siede es wohl mit einander im Fließwasser, und streue hernach folgendes Pulver darauf: Nimm Granatäpfelschalen, Gallapfel, Oelbaumlaub und Sandel drey Loth, untereinander zu einem Pulver gemischt. So aber die Geschwäre um sich fressen, so nimm Hepar Antimonii, das ist, mit Salpeter verpufftes Spießglas, welches ein Leber-farbes Pulver ist, ein Quint, Saffran zwey Scrupel, und ein halb Nössel Wein, mische es untereinander, und geuß es dem Pferd auf einmal ein, nimm sodenn Rosenpulver zwey Loth, Wegerichsaft und Honig, jedes sechs Loth, mische es untereinander zu einer Salbe, und schmiere die Geschwüre damit. Das Pferdt soll in einem mittelmässigen warmen Stall stehen, und sein Futter gebrochen oder geschroten, mit Lerchenschwamm und rothem Kichern vermengt; der Trank aber laulicht, mit schönem Mehl, Honigwasser und etwas Salpeter angemacht seyn.

Mundholz, s. Beinholz.

Mundleim, wird also zubereitet: Nimm Hausenblasen, schneide sie klein, laß es drey oder vier Tage in Weinessig weichen, thue ein wenig Gummi dazu, resolvire es auf den Kohlen, seihe es dann durch ein leinen Tuch, und gieß es auf einen hölzernen Teller; wann es gestehet so schneide kleine Riemlein davon, lasse sie trocken werden an der Luft, und nicht an der Sonnen.

Muß, s. Brey.

Muscatellerwein, heißt der aus den sogenannten Muscatellertrauben gepreßte Wein. Die **weisse Muscateller** ist eine schöne Frucht, hat aber sehr dickhülsichte Beere, und will dahero einen guten Sommer und warmen Herbst, zumal im gedeckten; im ungedeckten aber einen guten Boden zu ihrer Reifung haben. An Spalieren oder Mauergeländern, wo die Trauben am Widerschein stehen, werden sie am reifsten gefunden. Sie haben einen lieblichen Geschmack, und geben einen treflichen süssen und gesunden Wein, der schmecket als wenn er gewürzet wäre. Die **schwarze Muscatellertraube** hat zwar ei-

ne schwarze Beere, giebt aber meistens einen schönen blanken Most oder Wein, welcher ein wenig anschmeckender als der blanke Muscateller, jedoch von gleicher Kraft und ebenfalls sehr lieblich ist. Beyderley Arten von diesen Trauben müssen, wenn man sie lange gut erhalten will, entweder auf dürres Stroh gelegt, oder an Tonnenbändern frey aufgehängt, und wider den Staub mit Papier bedeckt werden. **Muscatellerwein durch die Kunst nachzumachen**, soll man der blühenden Gipfel von Basilien, oder des gedörrten Krauts einen Theil, wohl getrockneter Hollunderblüthe zwey Theil, und gestossenen Coriandersaamen drey Theil, zusammen in ein Säcklein thun, mitten in das Weinfaß hängen, und also zehen Tage lang darinnen, den Wein aber inzwischen unangezapft lassen. Einige pflegen die Hollunderblüthen nur allein darzu zu nehmen. Man mag aber eine Art erwehlen, welche man will, so geschiehet es am besten im Herbst, da man den Most darüber vergähren lassen kan; unterdessen ist das Faß fleissig zuzuhalten, und durch den Spund nur ein kleines Loch zu bohren, in welches man ein Röhrlein von Wachholderholze stecket, damit es dadurch vergähren könne. **Auf eine andere Art dem Wein einen Muscatellergeschmack zu machen**: Schneidet zu einem Faß, welches sechs Eymer hält, vier Loth weissen Ingber; eben so viel langen Pfeffer; Muscaten, Nelken und Calmus, jedes zwey Loth, fein klein, thut dieses zusammen in ein leinenes Bündelein, bindet solches mit einer Schnur veste zu, leget es in ein reines Glas, giesset guten Branntwein darauf, daß er über das Säcklein gehe, und verbindet endlich das Glas, welches man also drey Tag und Nächte stehen lässet. Hernach nimmt man das Säcklein wieder heraus, bindet solches an eine lange Schnur, hängt es in das Faß, bis auf etwan eine quere Hand vom Boden, und spündet das Faß veste zu. Wenn es also zweymal vier und zwanzig Stunden gelegen, wird es wieder aufgespündet, das Säcklein heraus gezogen und ausgedrucket, daß der Saft durch das Spundloch hinein unter den Wein lauffe. Endlich wird das Säcklein, den Geschmack vollkommen zu machen, wieder in dieses Faß, oder auch in ein anderes gehänget, das gleichen Muscatellergeschmack bekommen soll. **Den rothen Muscatellerwein bereitet man also**: Man lässet Most in einem Kessel wohl sieden, und schäumet ihn fleissig ab, hänget hernach in einem zugebundenen Säcklein ein Viertel Pfund Hollunderblüthe, und ein Loth Zimmet hinein, und lässet es zusammen sieden: wenn der Most verkühlet, wird er in ein zugerichtetes Fäßlein gefüllet, der Spund zugeschlagen, ein Löchlein durchgebohret, und obgedachter massen ein Wachholderröhrlein hinein gesteckt, damit er dadurch sein gelinde vergähren könne. Das allzustarke Gähren zu verhindern, darf man nur süsse Aepfel zerschneiden, und sie an einem Faden hinein hängen. Die ausländische Muscatellerweine, dergleichen in Frankreich und Italien gefunden werden, übertreffen unsere deutsche Weine weit an Lieblichkeit, starken Geist und Geruch.

Muscatenblume, Muscatenblüthe, ist eigentlich keine Blüthe oder Blume, sondern nur eine Decke, mit welcher die Muscatennuß nur zum Theil umhüllet ist, zart und röthlicht, eines aromatischen Geruchs

ruchs und Geschmacks, welche man gemeiniglich Macis nennet. Die Muscatennuß ist erstlich mit einer harten, dünnen und schwärzlichten Schaale bedecket; über dieser folget die sogenannte Macis, und endlich die auswendige grüne Schaale, welches man findet, wenn man eine eingemachte Muscatennuß voneinander schneidet. Diese Macis ist sowohl am Geruch, als Geschmack, weit schärfer und gewürzhafter, als die Nüsse selber; daher auch die Indianer sie zur Arzney, die Nüsse aber nur zu denen Speisen gebrauchen. Der häuffige Gebrauch der Muscatenblüthe in der Küche ist bekannt.

Muscatennuß, Muscatnuß, ist der Kern einer Frucht, die ohngefehr so groß und dicke ist, wie bey uns eine grüne welsche Nuß. Sie wird in zwey Geschlechte, nemlich in das männliche und weibliche getheilet. Die erstern sind lang, die andern aber rund. Der Baum, darauf diese Frucht wächset, ist so groß, als ein Pfirschenbaum, hat auch fast eben solche Blätter, sind aber viel kürzer und schmäler. Die Frucht wächset in der Grösse, wie gedacht, einer welschen Nuß oder Apricose, und wird aus der Insel Java, und denen Gegenden der Städte Batavia und Bandam von den Holländern, die von dieser Waare allein Meister sind, zu uns gebracht, und ist allerdings zu bewundern, daß so wenig Land der ganzen Welt vollauf Muscatennüsse liefern kan. Das herrliche Clima aber macht, daß diese Bäume beständig mit Blüthen und Früchten beladen sind, und wenn man sie des Jahres dreymal sammlen kan, nemlich im April, August und December; die aber, so im April gebrochen werden, höher als die andern zu schätzen sind.

Die langen Muscatennüsse oder Männlein werden von den Holländern die wilde Muscate genennet, haben fast keinen Geruch noch Geschmack, daher sie auch wenig geachtet und bey uns selten gesehen werden. Der Gebrauch dieses edlen Gewürzes ist so bekannt, daß es unnöthig, sich dabey weiters aufzuhalten; nur ist dieses noch zu gedenken, daß sie in der Arzney stark gebraucht werde, denn wenn die Muscatennüsse mit Zucker zu Pulver gestossen, und in warmen Wein eingenommen werden, ist es ein vortrefliches Mittel wider die kalten Flüsse, und hat man ihn mit dem Nahmen des Herzogspulvers beleget. Die ordentliche Dosis zu einem Pfund Zucker sind 2 Unzen Muscatnüsse, dazu etliche noch etwas Zimmet thun. Die Einwohner der Insel Banda, so auch den Holländern gehöret, machen die noch grünen Muscatennüsse auf die Art, wie bey uns die welschen Nüsse, ein, welche alsdenn die Holländer bald mit, bald ohne Zucker überstreuet, uns überbringen. Diese eingemachten Nüsse sind eine der besten Confituren; massen sie den Magen mächtig stärken, und abgelebten Leuten die natürliche Wärme wieder ersetzen. Eine Muscatnuß in sechs Unzen Rosenhonig, und zwey Unzen Brannteweín, so lange gekocht, bis der Spiritus ganz eingesotten, und das übrige abgegossen worden, heilet das Magenweh, wenn man davon 3 Löffelvoll nüchtern davon nimmt, vornemlich wenn das Uebel von der Erkältung herrühret. Die Eigenschaft der Muscatennüsse bestehet sonderlich darinnen, daß sie einen guten Athem machen, das Gesicht, wie auch das Gedächtniß, Magen und Leber stärken; die Winde zertheilen, den Leib verschliessen, und die Flechten vertreiben.

Muscatennüsse werden auch candirt auf folgende Art: Man giesset warmes Wasser darüber, und lässet sie stehen, bis sie wohl weich werden, darauf werden sie mit spitzigen Hölzlein kreuzweise durchstochen, und sammt dem Wasser, so zuvor darauf gewesen, in einen Kolben gethan und destilliret, daß das Oel etwas davon kömmt, alsdenn herausgenommen, wohl trocknen lassen, und zum candiren eingelegt, wie unter dem Titel: **Candiren allerhand Gewürze und Früchte**, zu finden ist. Wenn das Oel bey ihnen bleibt, so hänget sich der Zucker nicht gerne an, wird auch gelb, und bleibet nicht wohl hart darauf, sondern wird feucht, lind und fället endlich ab. Weil sie aber durch das Destilliren ihre Schärfe verlieren, so kan man das abgezogene Wasser nehmen, und den Zucker zum candiren mit absieden, so bekommen sie wieder einen scharfen Geschmack.

Muscatenöl, ist dasjenige, so aus den Muscatennüssen gezogen wird. Bey dem Muscatenöl, so man aus Holland kommen läßt, ist bey nahe nichts anders als frische Butter; daher thäte man in den Officinen und Apothecken wohl, wenn man sie selbst bereitete; denn auf die Weise könnte man gesichert seyn, daß es aufrichtig wäre, und würde das Pfund kaum einen Thaler höher zu stehen kommen. Das aufrechte Muscatöl muß dicke, und goldgelber Farbe seyn, und einen aromatischen Geruch, nebst einem heissen und beissenden Geschmack haben. Die Art und Weise aber, dieses Oel zu bereiten, ist ganz leichte: denn man darf die Muscatennüsse nur gröblicht zerstossen, und in einem härnen Siebe über siedend heisses Wasser stellen, und mit einem doppelten härnen Tuche und einer Schüssel zudecken. Wenn nun der Boden der Schüssel von dem Dunst des siedenden Wassers heiß worden, kehrt man das Tuch auf der Schüssel um, nimmt mit möglichster Behutsamkeit die vier Zipsel des Tuchs zusammen, und bindet sie mit einer Schnure aufs vesteste zusammen. Darauf leget man die dergestalt erwärmten Nüsse unter die Presse, zwischen zwey warme Bleche, und presset sein gleich, und so hurtig, als nur seyn kan, zu, so rinnet ein Goldgelbes Oel hervor, welches, wie es in die Schüssel fällt, gestehet. Auch kan man aus den Muscaten ein klares, starkes, wohlriechendes Oel destilliren, welches eben die Tugenden hat, wie das ausgepreßte, allein es kömmt um ein gutes höher. Dieses Oel stärket den Magen, man lege es von aussen drüber, oder nehme es ein: Die Dosis davon ist von vier bis 10 Gran in einer Brühe, oder anderer beliebiger Feuchtigkeit. Man vermischet es gemeiniglich mit Mastixöl, wenn man die Gegend des Magens äusserlich damit bestreichen will.

Muscatzinlein, ist eine Art zuckergebackenes, welches also bereitet wird: Nimm ein halb Pfund Mandeln, ließ das Unreine darvon, aber sie darffen nicht abgescheelet oder abgezogen werder, reibe sie dann mit einem Tuch wohl ab, nimm so viel Zucker, als der Mandeln sind, stosse solche mit einander gröblicht, doch auf einmahl mehr nicht, dann eine Hand voll Mandeln und ein Stücklein Zucker, dann sie stossen sich sonst sehr ungleich, wie wohl sie andere nur zu hacken pflegen; schneide dann 1 Loth Zimmet und eine Muscatnuß klein, mische sie darunter, wie auch Nägelein, Muscatenblüth, jedes 1 Quintlein und ein halb Quintlein

lein Pfeffer, alles gestossen, ingleichen auch die würflicht und klein geschnittene Schelffen von einer halben oder auch ganzen Citronen; drucke etwas von dem Saft der Citronen darein, schlage 1 oder 2 frische Eyer daran, und rühre alles wohl durch einander, bis es feucht wird; walgere den Teig auf einem Bret mit Mehl aus, doch also, daß des Mehls nicht zu viel darunter komme, noch auch der Teig von den Citronensaft und Eyern gar zu hart benetzet werde; schneide Stücklein daraus, so groß als man sie etwa auf einmahl nöthig hat, drucke eines nach dem andern in den mit Mehl bestreueten Model, kehre aber obbesagtes Mehl vermittelst eines Pinseleins zuvor wieder heraus, lege sie auf ein mit Mehl bestreuetes Kupferblech, setze sie in Ofen, und lasse selbige backen, wann sie dann aufgehen, so sind sie fertig.

Mutterbeschwerung, ist eine Krankheit, welche sich an der Bährmutter des weiblichen Geschlechts, sonderlich derer Menschen äussert, oder doch an denen um sie herum liegenden Spannadrigen Theilen gefühlet wird. Sie bestehet in einem Zucken der Spannadern derselben, und rühret her von verderbten sauren und scharffen Säften, welche von Ueberfluß des Geblüts, von Verstopfung, von den Verschleimung und allerhand Unreinigkeiten, oder auch Verletzung der Mutter entstehen können. Sie ziehen allerhand schwere Zufälle nach sich, als Kopfschmerzen, schweren Athem, Würgen im Halse, Kurren im Leibe, Blähen, Aufsteigen der Eingeweide, daher die gemeinen Leute wohl gar sagen, die Mutter steige in den Hals, Stillestehen des Pulses, Ohnmachten u. d. g. Ja bisweilen kömmt der Schlag oder die fallende Sucht darzu. Es ist eine langweilige Krankheit. Rauhe kalte Luft, starker Geruch von ausgelöschtem Lichte, Biesam, Zibet, saure und salzige harte Speisen, starker Wein, dick Bier, überflüssige Schlafen und Wachen, heftige Gemüthsbewegungen sind zu meiden, der Leib ist zu öfnen, abführende und reinigende Sachen sind zu gebrauchen. Es dienet auch in diesem Fall das so genannte Mutterkraut (Matricaria), wenn es in Wein gesotten, und Abends und Morgens ein Becherlein davon getrunken wird. S. a. Mutterwasser.

Muttermähler, können also vertrieben werden: Nimm zwey Unzen Borragenwurzel, schele solche, schneide sie dünne und klein, und lasse sie 24 Stunden lang in dem stärksten Rosenessig, der zu bekommen, weichen, bestreiche das Muttermahl alle Abend damit, so wird solches gewiß vergehen.

Mutterwasser, wird also zubereitet: Fülle ein Zuckerglas etwa über die Helfte mit einem reinen Weinessig an; in dieses lege eine Pomeranze, welche um und um mit Gewürznägelein besteckt worden. Vermache das Zuckerglas wohl, und hänge es auf, so daß die Sonne es bescheinen könne. Auf solche Art erhält man ein trefliches Wasser gegen Mutterbeschwerungen, von einem sehr angenehmen Geschmack, wobey nichts saures zu verspüren ist.

Mutterpferde, s. Stutte.

Mutterschaaf, s. Schaaf.

Mutterschwein, s. Sährmutter.

Myrtenbaum, ist ein kleiner immer grünender Baum, welcher starke und wohlriechende Blüthen träget. Es giebt gar vielerley Arten desselben, als; der doppelte Myrtus,

tus, einer mit Lorbeerlaub, einer mit Roßmarinlaub, einer mit breiten Blättern; einer mit Buchsbaumblättern; einer mit zarten und subtilen Blättern; einer mit kreutzichten Blättern; einer mit rothen Stielen, Citronengeruch und Zungenblättern, item ein Juden-Myrtus mit kleinen Blättern, welcher letztere Saamen träget. Die Ziehung dieser Bäume geschiehet am meisten durch die Nebenschößlinge oder das Ablegen, Spalttöpfe, oder andere oben beschriebene Sorten. Sie wurzeln gerne in sandichter Erde, und kann die vorbemeldte Verpflanzung sowohl im Frühlinge als Augusto geschehen. Der doppelte Myrtus kann durch das Absäugen, oder Ablactiren auch wohl fortgesetzet werden, er will aber des Sommers vielmahl begossen seyn, und in guter Erde stehen, in Kasten oder Töpfen. Des Winters müssen sie in trockenen Kellern, oder Stuben verwahret werden. Aus den wohlzeitigen Beeren macht man eine gute Tunke zum gebratenen, die sich lange hält, den Magen stärket, Appetit zum Essen erwecket, auch der rothen Ruhr und andern Blutflüssen widerstehet. Der Baum giebt einen Gummi, welcher eine trocknende Eigenschaft hat. Aus den frischen Blättern und der Frucht selbsten wird ein Saft gepresset, welcher einer zusammenziehenden Kraft, und dem Magen sehr gesund ist, den Harn befördert, und mit Wein getrunken wider die Spinnen- und Scorpionenstiche, ein heilsames Mittel ist, auch vor der Mahlzeit genommen, der Trunkenheit wehret, und die Dämpffe nicht leichtlich in den Kopf steigen lässet. Aus der Blüthe wird ein wohlriechendes Wasser gezogen.

N.

Nabel, ist der Mitten auf dem Bauch befindliche Knoten oder Narbe, so von den sogenannten Nabelgefässen, durch welche das Kind in Mutterleibe an der Bährmutter hänget, und die reinste Nahrung von der Mutter an sich ziehet, nachdem selbige bey der Geburt des Kindes abgeschnitten und zugebunden worden, hernachmahls vertrocknet und abgefallen sind, zurück bleibet. Diese Narbe schließt sich so feste nicht zu, daß nicht die Wasser bey Wassersüchtigen und die Winde bey Windsüchtigen dadurch eher, als durch andere Orte des Leibes hervorbrechen sollten. Daher muß der Nabel bey neugebohrnen Kindern sehr wohl in acht genommen werden: Denn daferne die Nabelschnur, nachdem das Kind davon gelöset, nicht recht verwahret, oder zu lang verknüpfet worden, entstehet durch dessen Heraustretung, oder durch andere Ausdehnung, vermittelst prestigen Schreyens, gerne ein sogenannter Nabelbruch. Dieses letzte nun insonderheit zu verhüten, pfleget man nicht nur ein kleines von weicher Leinwand übereinander geschagenes Tüchlein, so das Nabeltüchlein heisset, den Wochenkindern auf den eingedruckten Nabel zuschlagen, sondern auch noch besonders bey der Beschickung des Kindes dieses mit einer aus weisser Leinwand lang und schmal geschnittenen Streiffe, welcher die Nabelbinde heisset, einzubinden und anzudrücken

Nabelschnur, entspringet in dem Mutterkuchen, und endiget sich in dem Nabel der Frucht; sie ist fast 4 Spannen lang, eines Daumens dicke, und ein häutiger einem Stricke gleich zusammen gedreheter Gang, der

der aus zwey Schlagadern, einer Blutader und der Harnschnur bestehet. Den allgemeinen Nutzen der Nabelschnur kann man überhaupt aus den Nabelgefässen ersehen; insbesondere aber erhält die Frucht daraus ihren Nahrungssaft, und ferner dienet sie darzu, daß dadurch der Mutterkuchen nach der Geburt aus der Gebährmutter desto leichter gebracht werden kann. Wenn einem neugebohrnen Kinde die Nabelschnur nicht gebunden wird, kann sich solches leichtlich zu tode bluten. Dahero, nachdem das Kind samt der Nachgeburt gebohren, oder, wenn auch diese zurücke bleibet, die Nabelschnur mit einem starken flächsernen Faden, oder festem Bande drey Finger breit vom Nabel gut und scharf umwickelt und verbunden werden muß, damit man vor dem verbluten desto sicherer sey: Nach erfolg dieses, schneidet man die Nabelschnur hinter dem Verbande, nach der Nachgeburt zu, mit einer Schere ab, wickelt um das übergebliebene der Nabelschnur am Kinde ein leines Tüchlein, leget auf den Bauch über den Nabel eine compresse, und umwickelt alsdenn den Leib etlichemahl mit einer vier Finger breiten Nabelbinde, damit die Compresse und das Tüchlein nicht abfallen, da denn nach etlichen Tagen sich die ausgedörrete Nabelschnur von selbsten ablöset; worbey noch zu beobachten, daß das verschnittene mit dem Faden oder Bande überwärts nach des Kindes Kopf geleget werde, damit wenn ja die Adern nicht recht gebunden wären, das Blut nicht so leichte auslaufen könne. Einige Leute halten für ein grosses Blatternpräservativ, wenn man den neugebohrnen Kindern die Nabelschnur, welche nach dem Verbinden und Abschneiden am zarten Leibe übrig bleibet, wohl ausdrücke, säubere und vollkommen reinige; indem solchergestalt ein dergleichen Kind entweder ganz und gar die Zeit seines Lebens vor den Pocken gesichert sey, oder bekomme doch sehr wenige und keine gefährliche Blattern. Ob nun aber schon dieses Mittel eben nicht allemal vor gedachte Kinderkrankheit bewahren wird; so ist es doch an und vor sich dienlich, und besser, als wenn die unverständigen Hebammen das in der Nabelschnur befindliche Blut gegen des Kindes Leib streichen, als wovon gefährliche Zufälle entstehen können. In der Arzney nutzet die Nabelschnur, statt der Nachgeburt, sehr wohl zu den Kröpfen, wenn man sie calcinirt und in Staubwurzwasser alle Tage zwey Loth bey abnehmendem Licht eingiebet; ingleichen für die schwere Noth und Liebestränke, wie auch die Mondkälber und todte Frucht auszutreiben. Sie tödten auch die Würmer im Leibe, und soll wider die Mutterkrankheit und Schmerzen nach der Geburt dienen, wenn sie von einer Frau ist, die das erstemal niedergekommen und einen Sohn gebohren; man giebet auf einmal einen Scrupel in warmer Hühnerbrühe ein. Sommersprossen und Muttermäler sollen gleichfalls hierdurch vertrieben werden können.

Nachdrescher, s. Drescher.

Nachgeburt, bestehet in denjenigen Häuten sammt dem Mutterkuchen, welche beym Schwangergehen die Frucht umgeben, chorion und amnion, in welchen ein gewisses Wasser gewesen, so der Frucht theils zur Nahrung, theils aber auch darzu dienet, daß sie sich desto besser hat bewegen können. Bey Kühen ist

ist es eine noch weit grössere und wohl 4 Ellen lange Haut, welche alantois oder farciminalis, ihrer Gestalt wegen, heißt, dergleichen man aber bey Menschen nicht antrift. Diese zusammen heissen deswegen die Nachgeburt, weil sie, nach dem das Kind zur Welt kommen, gleichsam nachgebohren werden, und folget solche Nachgeburt zuweilen stracks mit dem Kinde, manchmal aber bleibet sie noch etwas zurücke, unterweilen muß sie auch ganz absonderlich weggenommen werden, wenn zumal die Nabelschnur, mit welcher sie sonst zum Ausgange in etwas angereitzet werden kan, abgerissen worden. Sie muß aber deswegen aus dem Leibe kommen, weil sie sonsten faul wird, und zu allerhand üblen Zufällen, sonderlich aber zu heftigen Blutstürzungen Anlaß giebet, daß daher vielmal Weiber gar das Leben einbüssen müssen. Ist aber eine solche Nachgeburt etwa vest angewachsen, wie sich unterweilen bey solchen Weibern, die viel, sonderlich am warmen Ofen, sitzen, begiebt; so dienet, solche auswärts zu befördern, auf Seiten der Kindbetterinnen, etwas Husten oder Niessen, auf Seiten der Hebammen aber ein gelindes Ziehen an der Nabelschnur. Innerliche Mittel, solche zu befördern, sind eben diejenigen, welche die Geburt durch verursachende Wehen beschleunigen. Dergleichen findet man vorgeschlagen in Hrn. Dr. Heisters **Medicinischem Handbuch** pag. 480. §. 18. und in Hrn. Dr. Börners Medico sui ipsius Part. I. pag. 718. &c. §. 20 - 22. Folget solche aber in 3 oder 4 Tagen nicht, so muß zu einer chirurgischen Operation geschritten werden, wiewohl einige der Meynung sind, daß man keine Hand anlegen soll, weil sie

oft viel Tage nach der Geburt von selbsten, obgleich verfault, weggehet. Ueberhaupt aber soll als eine wohl zu beobachtende Regel in acht genommen werden, daß man niemals Gewalt in diesen Umständen gebrauchen möge; weil, wie die traurige Erfahrung gelehret, manche gute Frau dadurch ums Leben gebracht worden; indessen aber soll doch auch das Nöthige nicht verabsäumet, nur aber alles mit grosser Behutsamkeit unternommen werden. Sonsten soll die Nachgeburt, wenn sie gedörret und zu Pulver gemacht worden, in heftigen Mutterbeschwerungen, als ein Hausmittel, sehr gute Dienste leisten. Vor die Ausnehmung der Nachgeburt sollen die Hebammen hauptsächlich besorgt seyn, und keine Frau, wenn nach dem von ihr gebohrnen Kinde nicht bald die Nachgeburt erfolget, vom Stuhle, ohne erhebliche Ursache lassen, sondern alle möglichste Mittel zu deren Erlangung anwenden, bevor sich die geöfnete Mutter bey allzulangem Warten wieder zuschliesset, und die Herausnehmung beschwerlicher, gefährlicher, auch wohl gar unmöglich machet. Jedoch muß diesfalls auch keine Gewalt gebrauchet werden, weil hierdurch eine solche Verwahrlosung erfolgen kan, die den Tod nach sich ziehet, und ist in solchem Fall, da die Nachgeburt ohne besorgende Gefahr nicht zu erlangen, weit besser, es bleibet solche bey der Frauen, von der sie doch zu rechter Zeit durch die Natur fortgetrieben wird, zumal wenn die hierzu gehörigen Mittel gebrauchet werden, nachdem solche Personen ins Bette gebracht worden sind. Wenn der Mutterkuchen durch den ordentlichen Weg nicht gleich nach der Geburt des Kindes oder längstens eine viertel

Stunde darnach, aller angewendeten Mühe ungeachtet, zu erlangen, und sich nicht durch die Nabelschnure ausziehen lässet; so eräussert sich die Verhaltung der Nachgeburt, welche hernach viele Zufälle erreget. Denn wenn der Mutterkuchen noch ganz und gar in dem Grunde der Gebährmutter angewachsen ist, so entstehet keine Verblutung; ist sie aber ganz oder ein Stück davon abgelöset, so entspringet ein heftiger Blutfluß. Erfolgen nun nach der Geburt keine Wehen, die den Mutterkuchen ausstossen, so verfaulet solcher, und gehet nach und nach mit heftigen Mutterbeschwerungen und abscheulichem Gestank zwar fort, verursachet aber in der Gebährmutter und an der Scham öfters Entzündung, dahero solchen kranken Kindbetterinnen mit reinigenden Mitteln geholfen werden muß.

Nachtigall, ist dem Gesang nach der edelste Vogel, ohngefehr in der Grösse eines Finkens, jedoch hochbeinigter und langhälsigter, dergestalt, daß eine Nachtigall, wenn sie neben einem Finken stehen sollte, über demselben hoch hinaus sehen würde. So lange die Nachtigall in der Wildniß bleibet, siehet sie ganz lichtbraun oder graulicht aus, und haben Kopf, Rücken und Flügel durchgehends einerley Farbe; wenn sie aber eine Zeitlang eingesperret sitzet, verändert sie ihre Farbe, und wird recht Castanienbraun. Am untern Leib hat sie ebenfalls nur einerley Farbe, indem die Kehle, Brust und Bauch bis ganz unten, wo mehr weißlichte Federn kommen, dunkel weiß sind, wie eines Finkenweibleins, der Schwanz aber ist Ziegelroth. Diese Art führet den Nahmen Rothvogel, zum Unterschied einer andern Art Nachtigallen, welche man Sprosser oder Sproßvögel nennet. Es ist dieser sogenannte Sprosser oder Sproßvogel der äusserlichen Gestalt nach von denen andern Nachtigallen in nichts unterschieden, als daß er ein klein wenig grösser, und am Schwanz nicht so roth ist; hingegen ist der Unterschied am Gesang desto grösser. Denn ob er wohl gleich einer andern Nachtigall die ganze Nacht ja noch viel fleissiger singet, so ist sein Gesang doch bey weitem nicht so lieblich, als eines Rothvogels oder gemeiner Nachtigalle, sondern lautet fast wie der Gesang einer Zippe oder Weißdressel. Beede halten sich gerne in kühlen und schattigen Oertern, Dornhecken und laubigten Sträuchern auf, allwo sie sich mehrentheils mit Würmern nähren, welche sie erstlich tödten, und hernach verschlucken. Ihr Gesang fänget sich im Frühjahr gar zeitlich an, so bald nur der Schwarzdornstrauch ausschläget, und währet bis um Johannis, um welche Zeit sie ihren Ort verlassen, und nach und nach einzeln davon streichen, wiewohlen oft nach Bartholomäi noch einige gesehen werden. Ihre Brutzeit gehet bisweilen schon im May, gemeiniglich aber im Junio an, da sie eine lange Reihe von hohem Gebüsche suchen, und darinnen ihre Nester auf keine Stauden, sondern auf die Erde zwischen kleine Stöcklein, meistens mit Eichenlaub bauen, welche sie so artlich zusammen zuschieben wissen, daß sie länglicht werden, wie Beutel, und mehrentheils auswendig und inwendig einerley Farbe haben, indem sie, erst ermeldeter massen, von aussen wie von innen nichts als Laub brauchen; jedoch nehmen sie auch, wo kein Eichenlaub zu haben, anderes Laub, und wenn sie in einem Garten nahe an einem Dorf oder gar darinnen brüten,

pflegen

pflegen sie auswendig dann und wann Stroh mit unterzumengen. Sie bringen mehrentheils vier Junge aus, welche Brut dahero leicht zu finden, weil sie dieselbe, (unweit davon sitzend) mit ihrem Gesange bald verrathen. Man pfleget sie entweder jung aus den Nestern zu nehmen, oder mit einem Meisenschlag, oder aber mit einem Garn zu fangen. Wer Junge haben will, muß den fünften oder sechsten Junii, wenn es aber gar lang kalt geblieben, erst den sechzehenden bis zwanzigsten Junii hin an den Ort, wo er den May hindurch eine Nachtigall singen gehöret, gehen, mit einem Stock in das dort herum sich befindende Gebüsche schlagen, oder gar einen Hund mit sich lauffen lassen, so wird er bald hören, daß die alten Nachtigallen aus Sorg und Zorn der Jungen wegen, sehr heftig zu pfeiffen und schnarren anfangen werden; reget sich nur eine, so ist es ein Zeichen, daß entweder das Weiblein noch brütet, und er erst in acht oder zehen Tagen wieder kommen muß, oder daß er schon zu spat gekommen, und die Jungen bereits zu stark fliegen können; regen sich aber die Alten beyde, so setze er sich nieder, und gebe Acht, wo sie mit dem Geäse hinfliegen, da wird er die Jungen entweder noch beysammen im Neste, oder zwar schon aus dem Neste, eine dort, die andere da, aber doch alle noch in dem Stande finden, daß er sie mit Händen fangen kann. Weil sie, wie obgedacht, das Nest an der Erde haben, als darf man nur Acht geben, wo die Alten, wenn sie die Würme im Schnabel führen, zu schreyen aufhören: Denn so bald sie nahe zum Nest kommen, werden sie still, damit man sie nicht solle sehen ätzen; so bald sie aber auch dasselbe verrichtet haben, schreyen sie wieder, indem sie andere Würme suchen, und so treiben sie es immer fort, so lange sie jemand sehen, und darf man die Jungen sicher daselbst suchen, wo man in Acht genommen, daß eine oder beyde Alte in ein Gebüsch hinein geflogen, und zu schreyen aufgehöret haben. Andere Vögel, die schon aus ihrem Nest sich begeben, lassen sich nicht mehr mit der Hand ätzen, aber die jungen Nachtigallen nehmen die Speise noch an, wenn sie gleich schon drey oder vier Tage aus dem Neste sind, wofern sie nur nicht schon stark fliegen können, welche Geschicklichkeit sie nicht in dem Neste erwarten, wie andere Vögel, sondern selbiges oft fünf bis sechs Tage ehe verlassen, und im Gebüsche herum hüpffen, ehe sie Kräfte bekommen recht zu fliegen. Wenn man die Jungen ätzet, muß man etliche frische Ameiseneyer zusammen an ein spitziges Hölzlein anspiessen, und ihnen also geben, worzu sie anfänglich, wenn sie etwan schon zu groß wären, und nicht gerne aufsperren wollten, durch Voneinanderthun des Schnabels gar leicht zu zwingen sind, bis sie, wenn dieses nur etliche mahl geschiehet, alsdann in wenig Stunden selbst aufsperren, und durch Schreyen ihr Fressen begehren. Will man sie aber lieber durch ihre eigene Alte aufziehen lassen, so läßt man sie entweder in einem Vogelbauer, an dem Orte, wo man sie gefunden, stehen, und bedeckt sie mit Gebüsche, daß der Regen nicht schaden thun kann, bis sie groß sind, und selbst fressen können: Oder man fängt die Alte, und läßt sie zu Hause aufätzen; und ist am besten, man schneide denen Alten, man habe gleich einen oder beyde, die Flügel ab, und lege mitten in ein helles Zimmer einen abgehauenen Schwarzdorn oder andern

dern Busch, setze die Jungen hinein, und streue frische Ameiseyer auf der Erde herum, (dabey aber keine Ameisen mehr seyn müssen, damit sie die Eyer nicht vertragen), so wird man bald sehen, wie die Alten nach ihrer Gewohnheit böse zu thun, und die Jungen zu ätzen anfangen werden. Man kann aber die Alten gar leicht fangen, wenn man nur erstlich eine Junge hat: Diese setzt man in ein in die Erde gegrabenes Grüblein, und deckt ein kleines Gitter oder Gärnlein darauf, hernach nimmt man einen Meisenschlag, thut den Boden unten davon hinweg, und stellt ihn aufgerichtet darüber, so wird so bald eine Alte, und, wenn die erste gefangen, auch die andere kommen, und mit einem Schnabel voll Würmer in den Meisenschlag hinein springen, um die Junge zu ätzen, darüber sie aber gefangen werden, so daß man in einer Viertelstunde alle beyde bekömmt. Sind alsdann noch Junge im Gebüsche übrig, so verrathen sie sich, wenn sie hungerig werden, und die Alten ausbleiben, durch ihr Schreyen, so daß man sie alle in kurzem finden kann. Die Nachtigallen zu einer Zeit so leicht als zur andern mit dem Meisenschlage zu fangen, braucht man ein Pfeiflein, welches der Nachtigall Stimme natürlich nachmachet, wenn sie selbiges höret, wird sie, ihrer zornigen Art nach, in das Gebüsche, wo man den Meisenschlag richtet, und sich daneben hinsetzet, herzueilen, mithin den im Meisenschlage angesteckten Wurm, welches auch ein Mehlwurm seyn darf, zu sehen bekommen, und sich fangen. Man kan sie auch mit einem kleinen Gärnlein, welches in der Länge eines Lerchen-Tagenetzes, aber enger gestricket ist, zwischen und neben den Hecken bey windstillem Wetter hinweg fangen. Es wird nemlich das Gärnlein auf einer Seiten der Hecken, oder, wenn man zwey Garne hat, auf jeder Seiten eines an zwey Stäbe aufgehenkt, oder man kan es zwischen der Hecke, wo man ein Loch findet, oder dergleichen durchbrechen will, durch die Hecke, durchgehen lassen, daß die Helfte des Garns auf der einen Seite, und das übrige auf der andern Seite stehet; da denn zu beyden Seiten zwey Personen gehen, und die Vögel mit Spitzruthen auf das Garn zutreiben. Da man sonsten mit dem Fang einer einigen Nachtigall oft länger als eine Stunde zubringet, kan man auf diese Art, wenn sie im Strich gehen, welches in denen Hundstagen geschiehet, deren in einer Stunde wohl zehen fangen. Und mit eben diesem Garn, auf gleiche Art, kan man auch andere Vögel, sowohl diejenige, welche sich das ganze Jahr über, so lang sie im Lande sind, in Stauden aufhalten, als auch diejenigen, die nur zu gewissen Zeiten, meistens im Frühling, als da sind die Meisen &c. dahin kommen, bey und zwischen denen Hecken hinwegfangen. Wer einen guten Sängvogel haben, und gleich das erste Jahr dessen Gesang zu Hause geniessen will, muß dahin trachten, daß er noch vor Georgi eine Nachtigall bekomme, denn die nach dem Georgentag gefangen werden, lassen sich denselben Sommer nicht, sondern erst im Advent, oder gar erst nach dem Neuen Jahr hören. Welches doch nicht anderst, als auf Jahre, da die Frühlinge ihre rechte Witterung haben, zu verstehen ist, massen oftmals bey späten Jahren die Nachtigall erst vierzehen Tage nach Georgi zu kommen pflegt. Es kan auch, wer vor Georgi, oder nur wenige Tage hernach, eine Nachtigall fängt,

versichert leben, daß er ein Männlein bekomme, weil diese allezeit, wie bey mehr Vögeln geschiehet, voraus streichen, und um vierzehen Tage eher kommen. Wer den Nachtigallgesang vom October an, bis mitten in den Julium, also neun Monat, ohnunterbrochen hören will, der muß dreyerley Nachtigallen halten, eine, die fünf, sechs oder sieben Jahr alt ist, die fängt erst im April an, und singt fort bis Jacobi; eine andere, die nur ein oder zwey Jahr im Vogelbauer sitzet, diese fängt um Advent, oder, wenn sie eine junge hört, so sie aufmuntert, auch wohl ehe an zu singen, und continuiret bis Mitten im April; und denn eine junge, die aus dem Nest genommen, oder, so bald sie abgelauffen, gefangen und aufgezogen worden; diese dichtet zwar immerfort, sie wird aber doch nicht ehe recht laut, als im October, und fährt alsdann mit ihrem Gesang fort bis zu Anfang des Aprils: Alsdann das andere und dritte Jahr fängt sie um Advent an, und continuiret bis zum Anfang des Mayen; das vierte und fünfte Jahr aber fängt sie erst im Martio oder April an, und continuiret bis in den Junium oder Julium, vor welcher Zeit eine Nachtigall, die sechs bis sieben Jahr innen sitzt, niemals aufhöret. Kurz, je älter eine Nachtigall im Vogelhaus wird, je später fängt sie an zu singen, und je länger singt sie hingegen im Sommer fort. Wenn man eine gefangene Nachtigall in einen Vogelbauer thut, denselben mit einem Tuch oder Papier rings herum vermacht, daß sie sich nicht stossen kan, dabey aber doch an einen hellen Ort setzet, daß sie, so viel nöthig, siehet, fängt sie zwar gleich den ersten Tag an, frische Ameiseneyer, und Mehl oder andere Würme zu fressen, die man ihr in einem gläsernen Schälgen mitten in den Vogelbauer zu setzen pfleget, damit sie die Würmer fein sehen, und selbige doch nicht heraus kriechen können; so bald man aber anfängt ihr die Speise zu entziehen, und ihr dürre Ameiseyer mit klein zerschnittenem oder gehacktem Schaafsherz, oder zu was man sie gewöhnen will, vorsetzet, so fängt sie an betrübt auszusehen, woran man sich doch nicht kehren, sondern derselben nur unterweilen etliche lebendige Würmlein mit untermengen darf, bis sie das Herze ganz allein zu fressen gelernet. Wenn sie angefangen zu singen, und sie verrichtet ihren Gesang nur bey Tage, so setze man sie zu der Zeit, wenn die Nachtigallen in der rechten Begierde zu singen begriffen sind, (als welche bey denen Jungen aus dem Nest genommen im Februario, bey denen andern aber im Martio stark zu werden anfängt,) den Tag über an einem stock-finstern Ort, daß sie weder sehen noch fressen kan, und hänge hingegen bey Nacht, nächst ihrem Freßtröglein ein Licht, so wird sie, wenn sie dieses drey oder vier Tage lang gewohnet, so bald anfangen, ihren Gesang, den sie sonst bey Tage hören lassen, bey Nacht zu verrichten, ohne daß es ihr an der Gesundheit Schaden bringet. Wenn man ihnen im Winter gestossene Pinien oder Zirbelnüßlein giebt, und in ihr Trinkwasser ein oder zwey Zäserlein Safran legt, oder wenn man ein wenig in Baumwolle gewickelten Bisam in ihr Häuslein hängt, sollen sie frühzeitiger singen. Wenn sie zwey oder drey Jahr im Käfig leben, bekommen sie das Podagra, dann soll man ihnen die Füsse mit Butter oder Hühnerschmalz salben, welches auch geschehen muß, wenn sie um die Augen oder um den Schnabel

Schnabel Geschwüre bekommen. Eine Nachtigall, wenn sie recht gehalten, und wohl in Obacht genommen wird, soll in die acht bis zehen Jahr, und noch länger leben können.

Nachtlampe, s. Lampe.

Nachtgänger, s. Mondsüchtig.

Nachtschatten, ist ein Gewächse, davon es verschiedene Arten giebt. Etliche werden unter die gesunden Garten- und Küchenkräuter, andere aber unter die schädliche gerechnet, nemlich der Nachtschatten mit schwarzen glänzenden Beeren; er wird sonsten Tollkraut, und die Frucht Wolfsbeere genennet. Sie wachsen in schattigten Wäldern, und auch in den Hecken. Dieses giftige Kraut führet einen solchen unreinen Schwefel bey sich, daß es einem Menschen, der dessen Beere gekostet, seiner Sinne beraubet, dergestalt, daß er für rasend, und für einen Besessenen gehalten wird. Sie verursachen auch denen, die davon gegessen, bisweilen den Tod. Nicht weniger hat man sich für den Wurzeln dieses Krautes in acht zu nehmen, denn weil sie den Eicherien oder Hindläuftswurzeln gleichen, können Unwissende sich leicht daran vergreifen. Es giebt auch eine Art des Nachtschattens, der der schlafmachende Nachtschatten genennet wird. Und von Ausländischen hat man auch verschiedene Sorten, wovon in vollständigen Gartenbüchern Nachricht zu finden. In der Medicin wird keiner als der Nachtschatten gebraucht. Der Saft der Blätter und der Frucht mit Rosenöl und etwas Essig vermischet, ist vor Kopfschmerzen vortreflich, in gleichem vor Wahnsinnige, und Entzündung des Gehirns, wenn man es auf ein leinen Tuch auf die Stirne bindet. Der destillirte Saft stillet sogleich die Ohrenschmerzen. Der Saft vertreibet die Hämorrhoides oder Feigwarzen, und ist sonst auch vor den Krebs diensam, ingleichen vor das Ausfahren an der Haut.

Nachwehen, sind diejenigen Schmerzen, welche sich manchmal bey Kindbetterinnen finden, nachdem sie schon gebohren haben, und des Kindes los sind; diese sind unterweilen noch heftiger, als die Kindeswehen selbst, und können von unterschiedenen Ursachen herrühren, entweder von Erkältung, oder von ganzer oder nur zum Theil zurückgebliebener Nachgeburt. Jngleichen können sie entstehen, wenn sich geronnen Geblüte in der Bährmutter (Vtero) gesammlet hat, oder es ist von einer schweren Geburt die Mutter sehr erhitzet worden. Nicht weniger können auch die nicht gehörig vor sich gehende Mutterreinigungen starke Nachwehen verursachen, dergleichen auch von vielen Blähungen sich ereignen können. Hierwider nun dienen sowohl innerliche, als auch äusserliche schmerzstillende Mittel, zertheilende Clystire, warme Kräutersäckgen von Camillen, Kümmel, Krausemünze u. a. bereitet, übergelegt, darbey aber muß der Leib mit einer Handquele, oder mit einer andern breiten Binde wohl gebunden, der Patientin aber fleissig Suppe oder andere warme Brühe, worinnen Kümmel befindlich, gegeben werden. Einige rühmen vor die Nachwehen dieses geringe Mittel: frisch Brunnenwasser in ein Schüsselein gethan, und 3 Bröckelein Brods darein geworfen, die soll eine Frau, die des Kindes genesen, essen, ehe sie eine Suppen ißt.

Nägel, an Händen und Füssen sind mancherley Zufällen unterworfen.

Die abgehende Nägel wieder schön und gerad wachsend zu machen, dienet folgendes: Es muß der Nagel entweder mit einem Froschleich-Mennig oder andern dergleichen Pflaster samt einen darüber gezogenen von Leder, Tuch oder Daffet gemachten Hütlein verwahret werden, damit man sich nicht daran stosse, den Nagel gewaltsam in die Höhe hebe, oder gar abreisse; wann dann das meiste bereits abgegangen, und der untere Nagel den untersten Theil seines Orts bedecket hat, kann man die Pflaster abnehmen, und bloßhin sich eines Hütleins von Wachs bedienen, um dadurch zu verhindern, daß die Nägel nicht krumm oder ungestalt, sondern gerad und gleich wachsen. Wenn die Nägel hart zerfressen, schartig und ungleich sind, so lege man dieses nachbeschriebene Pflaster darauf: Nehmet Herz oder Pech 1 Loth, Terpentin, Weyrauch und Mastix, jedes ein halb Loth, Bocksunschlitt und grünes Wachs, jedes ein und ein halb Loth; lasset alles auf einer gelinden Glut, nachdem der Mastix und Weyrauch zuvor klar zerstossen und in Essig aufgelöset worden, zergehen, und vermischet es zu einem Pflaster. Gar oft setzet sich von äusserlichen Verletzungen geronnen Geblüt unter die Nägel, daß sie blau und schwarz werden; solches nun zu vertreiben, gebrauche man dieses Pflaster: Nehmet gestossene Weißwurz 1 Loth, rother Myrrhen und Sagapenum, jedes 1 Quentlein, Nußöl 2 Loth; alles zu Pulver ganz zart gestossen und durch ein Sieblein geschlagen, vermischet bey ganz gelindem Feuer zu einem Pflaster, und leget solches über.

Nägelein, Nelke, Grasblume, (Caryophyllus) sind bey uns eines von denen bekanntesten und schönsten Blumengewächsen, welches viele Liebhaber hat, und nicht ohne Ursach geschätzet wird. Derselben Erzeugung geschiehet auf zweyerley Weise: Erstlich durch den Saamen, zum andern durch das Ablegen. Wenn man sie vom Saamen erziehen will, procediret man folgender Gestalt: Man füllet einen Kasten mit guter aus Holz oder Sägespänen verfaulter Misterde, mit ein wenig Sand vermischet, behält sich alsdenn den besten Saamen von den besten Nelken, sonderlich von denen Leibfarbenen in weiß gesprenget, auch von weissen, weiß und Purpur gesprenget, oder auch denen Purpurrothen, verwahret denselben mit Fleiß vor dem Regen, und träget zu solchem Ende den Stock bey lang anhaltendem Regenwetter ins Trockene, und wenn sich der Knopf aufthut und der Saame schwarz scheinet, welches das Zeichen ist, daß er reif ist, nimmt man denselben an einem hellen stillen Tage, und zwar präcise mit dem vollen Mond, in einem luftigen Zeichen, als Zwillinge oder Waage, ab, und säet ihn gleich in diesem vollen Mond und Zeichen in die obgedachte zubereitete Erde, begiesset sie fleissig, so werden sie vor dem Winter noch etwas ausschiessen. Im Winter werden sie wenig begossen, sondern nur an einem warmen Ort im Garten, etwa bey einem Gebäude hingestellet; im Frühlinge aber im April werden sie wiederum in vollem Mond in ein gutes lockeres Erdreich verpflanzet, und siehet man alsdenn zu, welche darunter gut sind. Die nun schön und groß sind, numeriret man mit einem dabey gesteckten Stöckgen, und wenn sie ausfloriret haben, hebet man sie aus, pflanzet sie in Töpfe in vorgemeldte Erde ein, begiesset und wartet sie fleissig, und

setzet sie die ersten vierzehen Tage an einen etwas schattigten Ort. Merke hiebey von den jungen Nelken, davon man will Saamen ziehen, schneide die Blumen zusammen weg, damit der Saame desto reiffer werde. Wenn der Saame schon zeitig ist, ehe sich der Vollmond, oder ein gutes Zeichen einstellet, wird der Saamenknopf umher mit Papier zugebunden, damit er inzwischen nicht ausfalle. Wenn die Pflanzen aufgehen, kan man erkennen, welche einfach oder gefüllet seyn werden: Denn diejenigen, so nur zwey Blätter Anfangs haben, bleiben einfach, so aber mit mehreren aufgehen, werden gefüllet. Durch Pflanzen werden die Nelken ebenfalls erzeuget, vermittelst des Ablegens, folgender Gestalt: Nach Johannis oder Jacobi nimmt man die Nelkentöpfe, so gut sind, und dabey junge Nebenschossen herfür kommen, schneidet an denenselben Nebenschößlingen die Blätter unten hinweg, schneidet mit einem Messergen einen Spalt von einer Knote zur andern, und ziehet hernach solchen Zweig vermittelst eines Häckleins in die Erde, bedecket ihn mit Erde, und läßt ihn also bis nächstkommenden Frühling stehen, da er denn unterdessen Wurzel geschlagen, daher man ihn denn von dem Hauptstock absondert, und in einen eigenen Topf oder Scherben verpflanzet; man kan solches auch vermittelst eines Spalttopfs verrichten, wodurch man einen Armen ziehet, wenn man ihm zuvor einen Schnitt gegeben. Den Winter über müssen sie auf einem Gemach, welches lüftig und nicht zu warm ist, verwahret werden, und muß man sie zuweilen nur mit ein wenig laulichtem Wasser begiessen, und zwar ohne den Stock und das Laub zu berühren: Wenn Schnee liegt, kan man etwas Schnee dabey legen, damit sich solchergestalt die Feuchtigkeit allgemach zu der Wurzel ziehe. In Kellern, wo es sehr feuchte ist, thun sie selten gut, weil sie leichtlich schimmlich werden, daher besser ist, daß man sie in einem lustigen Gemach verwahre; wenn das Wetter gelinde ist, thut man die Fenster des Gemachs auf, damit sie frische Luft bekommen. Einige davon kan man wohl im Garten stehen lassen, absonderlich die, so der Kälte und Frost, als sie jung gewesen, gewohnet worden. Die man nun im Garten läßt, muß man mit Kühmist ein wenig umschütten, damit die Kälte nicht durchdringe, bedecket sie auch mit Dannensträuchen, damit sie sowoh vor der Kälte beschirmet werden, als auch daß den Mäusen nicht, wie in dem Stroh zu nisten, Gelegenheit gegeben werde. Absonderlich läßt man diejenigen Stöcke, so vier Jahr alt sind, nachdem man alle junge Abschößlinge davon abgeleget, den Winter über im Lande stehen, weil sie in den Scherben gerne zu vergehen pflegen. Im April wird alles, was man darauf gedecket, hinwieder weggenommen, weil sie sonsten gerne verfaulen. Wer sie gerne vergrössern will, soll sie oft im vollen Mond verpflanzen. Es ist noch eine Art sie fortzupflanzen, nemlich wenn man die Abschößlinge nur bloß in die Erde pflanzet, und zwar folgender Gestalt: Man bricht die Zweige ab, so beyher ausgeschossen sind, spaltet sie unten entzwey, stecket etwas darein, daß der Spalt offen bleibe, pflanzet sie also in einen Kasten in vorgedachte Erde, und begiesset sie fleissig, setzet sie etliche Wochen in den Schatten, da dann die meisten, wo nicht alle, fortkommen. Der Nelkenstock will allemal

lieber kalt als warm stehen, denn wenn er des Winters zu warm stehet, schiesset er etwas aus, welches ihm sehr schädlich ist.

Will man haben, daß die Nelken einen besondern Geruch bekommen sollen, so stecke man ein Stücklein von Krautnelken, oder von Caneel, oder sonst andere Wurzeln und Kräutergeruch, in das eingeschnittene gegen das junge Stücke, und setze dasselbe in die Erde subtil hinein, sie nehmen den Geruch an, gleich als wenn es rechte Krautnelken oder Zimmet ꝛc. wäre: Solche Pflanzung ist gut durch das ganze Jahr, aber in unsern Ländern befinde auch, daß andere Liebhaber der Nelken rühmen, es sey besser im Herbst als Frühjahr zu versetzen; ich aber halte, daß es auch gut sey im Frühjahre, bey vollem Monde, man beschneide ihnen nur oben ein wenig die Blätter, sie mögen frisch seyn oder in etwas vertrocknet. Man muß auch in acht nehmen, daß, wenn die Nelken gegen den Herbst in die Geschirre sollen eingesetzet werden, man auch die, so schon in die Töpfe oder andere Geschirre gebracht, erstlich an einen Ort setze, wo sie nicht mehr beregnet, oder vom Thau und nasser Luft befeuchtet werden, sondern sie müssen recht rein und trocken seyn, darnach lasse man sie an einen Ort tragen, es sey in Keller, wo es nicht sehr dumpfig ist, oder in eine Kammer, wo es nicht sehr heiß, auch nicht sehr kalt ist, und lassen sie den Winter über stehen, bis an das Frühjahr, wenn die grosse Kälte und scharfe Winde vorbey seyn. In diesem Lande muß man sie oft und wohl warten, bis im Maymonat, auch sie erstlich an einen Ort setzen, wo sie nicht alsobald können beregnet, oder vom Thau befeuchtet werden.

Wenn man aber Nelken von allerhand Farben haben will, so nehme man Augen von allerhand Farben, von andern Nelken, und setze die Augen subtil in die Stöcke, die solche vertragen können. Die Wissenschaft im Oculiren weiset selbst, wo das Auge subtil ausgeschnitten, und wohin es wieder eingesetzet werden soll. Der Modus ist eben wie mit Citronen, Pomeranzen und andern Bäumgen.

Sonst grosse und gefüllte Nägelein zu machen, pfleget dieses observiret und in acht genommen zu werden: Man nimmt die Stöcke aus den Töpfen oder aus der Erde, worinnen sie stehen, fein säuberlich, und lässet die Erde an der Wurzel, doch muß die Wurzel ungefehr zwey Finger dick hinweggeschnitten, und in den Topf oder Erde, wohin man dieselbe Stücke wieder einsetzen will, gethan werden. Auch thue man zu unterst auf der Erden dick Kalbs- oder Ochsenblut, darauf wiederum drey Fingerhoch schlechte Erde, auf solche Erde setze man den besagten um und um beschnittenen Stock, und was darum leer bleibet, fülle man mit dem besten feinsten Grunde vollends aus, so wird das Blut zur Erde resolviret, und wird seinen Trieb haben, und lustig anzusehen seyn, wie die Nelken weit schöner und grösser, als vorhin, hervor kommen. Solche Mittel aber muß man nicht im Frühjahr brauchen, sondern erst zu spater Herbstzeit, wenn es beginnet zu frieren, sonst möchten sie die ganzen Stöcke verderben, wenn es im Frühling und bey angehender Wärme geschehe. Denn das Blut verfaulet bald in der Erde, und dahero generiret und zeugets in der Hitze allerhand Würme, und die Wurzeln verfaulen mit, oder werden von solchen Würmern abgebissen,

bissen, also, daß, wenn man Lust und Ergezlichkeit von Nelken zu haben gedenket, sie zu nichts werden. Solche Stöcke pfleget man auch folgender Gestalt gegen den Winter zu verwahren, nemlich: Man nehme Hüner- oder Taubenmist, macerire denselben oder zertreibe ihn mit Wasser, mit demselben Mist beschütte man das Geschirr, und setze darnach die Stocknelken in das Gefässe, und verwahre ihn an einem gewissen Ort, wie oben beschrieben stehet. Und über das besprenge man ihn mit reinem Wasser, gleichwie auch im Frühlinge bey Einsetzung solches zu observiren ist. Etliche nehmen auch in acht die Zeit, nemlich den Mond und die himmlischen Zeichen: insgemein nehmen die Leute zur ordinairen Zeit den St. Mariä Magdalenä Abend. Aber die grosse Art ist besser zu versetzen in der Frühlingszeit, und gleich wenn die Sonne in das Zeichen des Widders eingetreten, und es nicht mehr sehr kalt ist. Viel vornehme Nelkenliebhaber nehmen die Zeichen zu versetzen in acht, nemlich den Steinbock, und wenn der volle Mond in eben diesem Zeichen lauft. Auch wenn die Nelken nicht sehr groß seyn, doch schöne Farben haben, und man will solche vergrössern, so ist ausser der vorigen obgemeldeten Pflanzung, dieses noch zu erinnern, daß man die Schößlein im zunehmenden Mond impfe, wann er in einem wässerigen Zeichen lauft, so viel Füsse hat, dergleichen ist der Krebs, Scorpion, oder in einem irrdischen vierfüssigen Zeichen, als Stier oder Widder rc. und werden die geimpfete Stöcke viel grössere, dickere und vollkommenere Nelken tragen, gleich ihrer eigenen Mutter, davon sie geimpfet worden seyn. Selbiges kan man thun, so oft man will, und bis es einem endlich recht gefällt, und denn behalte man solche Art, und verwahre nur allein diesen Stock, denn durch so vielfältiges Impfen, wird oftmals des Nägeleins Unförmlichkeit und Ungestalt verursachet, daß es einer Blumen Mißgeburt gleich siehet. Aber solcher Unförmlichkeit zu begegnen, ist zu merken, daß man solchen Stock, entweder im abnehmenden Mond abermal davon impfe, und denn wird man einen grossen Unterscheid der Blumen erfahren, und können solchergestalt die Nägelein vergrössert oder verkleinert werden, wie man will, es muß aber Gedult dabey seyn. Wann man auch späte Nägelein haben will, muß man nicht an den Stöcken alle Knöpfe auf einmal auskommen und tragen lassen, sondern allezeit die ersten an einer Spindlein nach und nach hinwegbrechen, und sonderlich, wenn man zur Winterszeit gerne Blumen haben will, so muß man den ersten Schoß abschneiden, auf solche Art kommen die Jungen herfür, und tragen gar spät. Solches kan man auch haben, wenn man den Stock etwas langsamer als im Majo oder Junio versetzet, und wird der Stock solchergestalt verhindert im Wachsthum, aufs wenigste vier Wochen, und träget späte Nelken, da die andern schon im Julio ihre Blüthe von sich geben. Wer nun ausser obgedachten Erfindungen noch ferner etliche Künste zu Vergrösserung und Verbesserung der Nelken verlanget, der kan sich nachfolgende Kunstgriffe ferner recommandiret seyn lassen. Er nehme reinen Kuhmist ohne Stroh, lasse ihn in der Sonne oder Backofen troken werden, und wenn er recht troken ist, stosse er ihn zu kleinem Pulver, so klar als Mehl, und siebe es durch ein Sieb. Zum andern suche

er

er Erde, wo sie zu haben ist, welche sich unter den alten Eichbäumen findet, trockne dieselbe ebener gestalt, zerstosse sie auch, und siebe sie durch. Von diesem getrockneten Kuhmist, nehme er so viel, bis der Topf halb voll wird, auch so viel von der präparirten Erde, und vermenge dieses beydes wohl untereinander, thue es in den Topf, worein die Nelkenpflanze soll gesetzet werden. In diese vermischte Erde setze er eine abgelegte Nelkenpflanze, so bewurzelt ist, aber noch nicht getragen hat, benetze aber zuvor die Wurzel im Wasser, welches mit obgemeldtem pulverisirten Kuhmist vermenget ist. Dann setze er diesen Topf an einen solchen Ort, wo die Sonne nicht stark hinscheinet, und der Regen nicht auffallen kan, und bedecke ihn zu solchem Ende mit einem Brett. Sollte aber die Erde gar trocken werden, so nehme er ein Fäßgen, fülle solches mit dem pulverisirten Kuhmist auf die Helfte, giesse Wasser darüber, rühre es wohl untereinander, lasse es wieder klar werden, und begiesse damit den Stock. Die andere Art, die Nelken zu vergrössern, ist folgende: Nimm einen Theil von dem pulverisirten Kuhmist, zwey Theile von schöner schwarzer durchgesiebter Erde, und einen Theil von reinem Sande, mische solches wohl untereinander, und thue solches in den Topf. Oder nimm zwey Theile von dem pulverisirten Kuhmist, einen Theil schöner schwarzer durchgesiebter Erde, und einen Theil von verfaulten durchgesiebten Sägespänen, und mische es auf oben bemeldte Weise. Wenn nun folgenden Frühling die Nelke wieder ausgenommen wird, so thut man einen Theil von dem Kuhmistpulver, und setzet die Nelke wieder hinein. Wenn sie zu viel Reiser und Aeste hat, muß man etliche abnehmen, oder abreissen, und an einen andern Ort versetzen, so trägt der alte Stock desto bessere Blumen. Es dienet die Nelken zu vergrössern auch folgendes: Man nehme Knochen, sie seyn, woher sie wollen, brenne sie zu Pulver, nehme davon einen Theil, auch einen Theil pulverisirten Kuhmist, einen Theil gute Erde und einen Theil guten Sand, oder man nimmt an statt der Knochenaschen, gute Weidenerde, thut sie in den Topf und pflanzet die Nelken darein. Bey der ersten Art ist zu merken, daß man alle Jahr den vierten Theil, oder nach Gutbefinden reinen Sand darunter mischen müsse, damit nicht die Erde hart zusammen klebe. Hiervon kan ein jeder nun eine Art erwehlen, und diejenige, so ihm am besten gefällt, behalten.

Wenn die Nelken allzusehr an den Seiten aufbrechen, pflegen etliche wohl davor dieses Mittel zu gebrauchen, daß sie die Knospen mit Bindfaden oder Blech umfassen, und sie solchergestalt zusammen halten; allein es ist beydes unbequem, weil diese Materie nicht nachgiebt; also kan man lieber folgender Gestalt verfahren: Man nehme von den kleinsten frischen Schweindärmen, reinige sie wohl, und blase sie auf, daß sie trocken werden, darnach schneide man aus denselben lange schmale Bänder, und verbinde damit den Kopf der Blumen von unten auf, bis es über die Helfte kömmt, so wird die Blume auf keiner Seiten aufbrechen, *sondern* gleich hervor wachsen: *denn die* Därmichen weichen so viel als vonnöthen, daß der Wachsthum der Blumen nicht verhindert und doch das Aufplatzen der Blume auch gehemmet werde. Oder man kan

nur den Stock im abnehmenden Mond versetzen, so wird ihm das Aufplatzen ziemlich vergehen. Noch ein schönes Arcanum, die Blumen sehr groß zu machen, ist dieses: Wenn der Stock versetzet wird, soll man unten in dem Topfe Schweinen, oder Menschenmist drey Zoll hoch legen, welcher mit siedheissem Wasser begossen, und hernach wieder kalt worden, darauf lege man gesiebete Erde. Die Wurzel beschneide man, fülle sie mit guter Erde aus, setze den Topf an die freye Luft, sonderlich, daß er die Frühsonne habe. Im Anfange aber muß er etwan drey Wochen im Schatten stehen.

Weil man im übrigen heutiges Tages aus denen Namen der Nelken groß Werk machet, und sie mit eigenen Catalogis bezeichnet, als wollen wir die Hauptbenennungen derselben aus Heinrich Hessens neuer Gartenlust, welcher dieses Werk auch wohl beschrieben hat, hieher setzen. Die Hauptabtheilung der Nelken ist in vier Sorten: als 1) Caryophyllus maximus: die gar grosse und rare Nelke. 2) Caryophylus altilis maior: die bekannte grosse, mit ihren unterschiedlichen Sorten. Zu dieser gehöret auch die bey uns bekannte Prolifera, oder Nelke mit Kindern, und Caryophyllus multiplex lamiatus, oder die mit tief zerschnittenen Blättern. Die dritte Sorte ist Caryophyllus medius, mit ihrer Varietät. Die vierte Caryophillus minor flore pleno, oder die kleine Art. Die vornehmsten Benennungen der Nelken, nach dem Alphabeth, sind folgende:

Achat Oriental.
Admiral Coldinget.
Admiral Coman.
Admiral von Seeland.
Admiral Souche.
Admital Tromp.
Alexander Magnus.
Alteſſe.
Amarylle.
Ameria.
Agleſe.
Argenis.
Belle belle.
Belle Catharina.
Belle Corinthe.
Belle Helena.
Belle Madame.
Belle Margarite.
Belle Suſanna.
Belle Müller.
Bell reſteau.
Bullion.
Buchbinder.
Cardinal.
Cedo nulli.
Clara bella.
Columpin.
Conſtanzer Mars.
Concordia.
Demelie.
Don cordua.
Diana.
Englische braune.
Englische Flagge.
Englische Morlion.
Englische Rose.
Flämische Magd.
Flora vella.
Franze merveile.
General von Holland.
General Wigand.
Generaliſſimus.
Gloreus.
Goliad.
Graf Floris.
Graf von Hollaud.
Graf von Manspet.
Grotius.
Gülden Stück.
Hanniball.
Hercules.

Hesse.
Grosser Hesse.
Holländer.
Hugonet.
Jaspis.
Jacobs Blum.
Imperiale.
Incarnat.
Isabella.
Jubel von Holland.
Jupiter.
Kartago.
Kayser-Krone.
Koch.
König.
Königin.
Kronebeck.
Madame Leonora.
Leopoldus.
Lusthof von Holland.
Lüttiger.
Mahomet.
Marcus Aurelius.
Mazarin.
Melander.
Merveille du monde.
Morlyon von Haag.
Morlyon Nacre.
Müllerin.
Nassauner.
Neue Fame.
Neue Signor.
Noblesse.
Orange von Clarmont.
Orange von Clarmont.
Orange geflammet.
Orange praesent.
Pallas.
Patientia.
Perle.
Petit Jean.
Philoclea.
Piccolomini.
Prinzessin.
Prinz von Conde.
Prinzen Jagd.
Prinzessin Amalia.
Purpur Wigans.
Pusch-Rose.
Rose.
Rosa bella.
Rosa major.
Rosalina.
Samt-roth.
Sarenthal.
Scholler.
Schöner Absalon.
Schwarz Imperial.
Scipio Africanus.
Soll.
Steinheimer.
Sylvester.
Trauriger Mars.
Türkischer Kayser.
Türkische Kayserin.
Venetianer.
Venus.
Vice Roy.
Victoria.
Ulmer Königin.
Walther.
Weisse Frühzeitige.
Weisser Graf.
Weisser Hirsch.
Weisser König.
Weisser Rabe.
Weisse Rose.
Weisser Schwan.
Wetterhahn.
Wittenberger.
Sarnezci.

Nägelein, Gewürznägelein, kommen aus den Moluccischen Insuln, und werden eingetheilet in die Mutternälken, und in die ordinairen. Jene pflegt man einzumachen, und sind eine grosse Delicatesse und Stärkung vor die Patienten, diese aber braucht man an die Speisen. Sie sind hitzig, wohlriechend und scharf, und haben auch eine kleine angenehme Bitterkeit bey sich, die dem Magen wohl thut, deßwegen sie zur Abwürzung der Speisen nicht so gar undienlich. Bey deren Einkauf

kauf muß man zusehen, daß sie nicht ganz schwarz, sondern rothschwarz seyn, und wenn man sie mit einer Nadel sticht, wie die guten Muscaten, Oel von sich geben. Man gebraucht sie nicht so stark, wie das andere Gewürze, ausser daß sie zu einigen Brühen, die man Nälkenbrühen nennt, vornemlich mit erfordert, ingleichen unter allerhand Arten den Raucissen- und Cervelatwürste mitgenommen werden. In Bier-kalte-Schaalen sind sie auch gar angenehm. Die Regel von ihnen ist diese: Du kanst sie unter alle Brühen nehmen, die aus Geblüthe bestehen, ingleichen zu allerhand Saucen und Speisen, dazu grossen Theils Essig oder Wein kommt, und solche sehr öfters auch mit dem Zimmet combiniren und vermengen. Diese Nägelein werden auch also candirt: Man nimmt ganze Nägelein, gießt warmes Wasser darüber, läßt sie etliche Tage stehen, hernach destilliret man sie, so steiget das Wasser samt dem Oel herüber, hierauf nimmt man die Nägelein heraus, legt sie auf ein Sieb, und läßt sie trocken werden, da sie dann candirt werden können, wie unten dem Titel: Candiren zu ersehen ist. Das Destilliren geschiehet deßwegen, weil das candirte, wenn das Oel darinnen bleibet, nicht schön weiß, sondern gelblicht wird: wer aber dieses nicht achtet, kann sie nur so gleich zum candiren einlegen, so bleiben sie schärfer am Geschmack. Will man ihnen aber den durch das Destilliren verlohrnen scharfen Geschmack wieder ersetzen, so darf man nur das abgezogene Wasser nehmen, und den Zucker zum candiren mit absieden.

Nahrung, s. Haushaltungskunst.

Narcisse, ist ein bekanntes Zwiebelgewächse, so um seiner Annehmlichkeit willen in Lust- und Blumengärten erzielet und gehalten wird. Die Blume ist wie eine Lilie gestaltet, bestehet aus sechs Blättergen, und ist mit einer häutigen Scheide bedeckt. Die Frucht folget auf die Blume, von eben der Form wie an der Narcisse. Sie ist länglicht oder rund, in drey Zellen getheilet, die mit rundlichen Saamen angefüllet sind. Was die gemeinen Narcissen anlanget, so ist dabey nichts sonderliches anzumerken, angesehen dieselben in einem mittelmässigen Erdreich wohl wachsen und fortkommen. Sie stehen gern in freyer Luft, und lieben die Sonne; man kan die Zwiebeln unter die Tulipanen bringen, und eine Spanne weit von einander in die Erde legen; die Aushebung geschiehet alle drey oder um das vierte Jahr, nach Johannistage, wenn Laub und Stengel trocken ist; sie wollen auch nicht lange aus der Erden bleiben, weswegen es nicht schadet, wenn man sie etwas später aus der Erde hebet, und gegen den Herbst einsetzet. Man kan die Narcissen auch aus dem Saamen ziehen, den man von den einfachen nehmen muß, weil die gefüllten keinen Saamen tragen; dieser ist reif, wenn er sich schwarz zeiget, da er sodenn abgenommen, und bis zur Aussaat an einem trockenen Orte verwahret werden muß. Im Monat August bringet man denselben eines Querfingers tief in eine wohl umgearbeitete Erde; folget nun nicht bald ein fruchtbarer Regen, so muß man eine Strohmatte darüber legen, solche mit einer Gießkanne begiessen, damit die Feuchtigkeit durch das Stroh dringen, und das Erdreich mässig befeuchten möge, weil alles starke Begiessen schädlich ist. Wenn

kein Regen fällt, so muß das Begiessen alle sieben Tage vorgenommen werden; regnet es aber, so wird die Strohmatte weggenommen, damit der Regen und Himmelsthau die Erde treffe, und der Saame desto eher keime; am Tage und bey starker Hitze muß der Saame allezeit bedecket werden, wie auch im Winter, wenn er beginnet aufzulaufen, doch kann derselbe wohl einen kleinen Frost ausstehen, ist er aber einmahl gedecket worden, so darf man die Decke vor dem halben Merz nicht abnehmen, daß ihm der Frost nicht schade. Sothaner Saame wird zwey Jahr in der Erde gelassen, und vom Unkraut fleissig gereiniget; das erste Jahr legt man zwey Finger hoch dicken verzehrten Mist darauf, decket die Pflanzen des Winters vor die scharfen Winde, und hebet sie das zweyte Jahr um die Helfte des Julii aus der Erde, wo man sie in einem lüftigen Zimmer abtrocknet, und in gute Erde wieder verpflanzet. Um das vierte oder fünfte Jahr tragen sie ihre Blumen, welche aber noch nicht groß sind; das Laub an den Zwiebeln wird gemeiniglich gelassen, und eher nicht abgenommen, bis sie wieder versetzet werden. Man hat so vielerley Arten der Narcissen, daß der berühmte schweitzerische Botanicus D. Caspar Bauhinus derselben neun und neunzig zehlet und beschreibet. Sie werden von einigen in vielerley Hauptsorten eingetheilet, als 1) in gemeine einfache, deren einige bleich- andere hochgelb von Farbe, theils mit langen theils kurzen Kelchen versehen; 2) in gemeine gefüllte, welche hochgelb, und deren Blätter zum theil auf grünlicht spielen, oder mit grünlichten Strichen gezeichnet sind; 3) in ganz weisse einfache, mit einem gar niedrigen Kränzlein gezieret, welches mit einem röthlichen Cirkel eingefasset, und drey in etwas rundliche gelb und grün durch einander spielende Körnlein einschliesset, denn auch in ganz weisse gefüllte, welche dritte Art von etlichen insgemein Josephstäbe genennet werden; 4) in fremde oder ausländische, welche gar sehr von einander darinnen unterschieden sind, daß theils derselben ganz gelb, andere bleich von Farbe, einen goldgelben Kelch habende, welcher auch zuweilen in einigen bleichgelb ist; wieder andere ganz weiß, noch andere weiß und gelb durch einander gefüllt ꝛc.

Nebel, ist ein grober wässeriger Dampf, welcher, nachdem er von der Wärme aufgezogen, und die unterste Luft, darinnen sich diese Dünste befinden, durch die Kälte verdicket worden, nahe an der Erden bleibt, und die Luft verdunkelt, nach Beschaffenheit derselben aber entweder fällt, und in Thau, Staubregen, wie auch Reif verwandelt wird, oder aber in die Höhe steiget, und denn bald wieder in einem Regen herab zu kommen pflegt, wie dann eine Wolke nichts anders als ein Nebel in der Höhe ist. Der Nebel ist zuweilen dick, zuweilen dünn, bisweilen stinkend, bisweilen auch von andern Eigenschaften. Im Frühling und Herbste pflegen gemeiniglich ungesunde, stinkende Nebel zu fallen, die dem Vieh auf der Weide höchstschädlich sind, und zu denen öfters grassirenden Viehseuchen nicht wenig beytragen. Zu solcher Zeit soll man dem Vieh des Morgens zur Verwahrung Theriack und Butter auf einem Stück Brod zu fressen geben, und solches nicht ehender, als wenn die Sonne sich schon merklich erhöhet, auf die Wei-

de treiben, wenn aber allzustarke Nebel gefallen, dasselbe lieber gar daheim lassen. Wenn böse Nebel die Bäume befallen, daß das Laub davon gelb wird, soll man Bohnenstroh, Farrenkraut oder Rheinfahren, Hornspäne, so bey den Kammachern zu bekommen, und dürren Beyfuß, an einem gelegenen Ort des Obstgartens, wo der Wind den Rauch recht durch die Bäume treiben kann, auf einem Hauffen anzünden, als wordurch solche böse giftige Dünste wieder verzehret werden sollen. Es scheinet aber dieses eine vergebene Arbeit zu seyn. Von dem Nebel wird die Witterung folgender Gestalt abgenommen: Der Nebel, der wie ein kleiner Staubregen herab fället, bedeutet schön Wetter. Wenn sich aber der Nebel aufziehet, so ist Regen zu vermuthen. Neblichte dunckle Luft, die sich trennet, und von der Sonnen verzehret wird, bedeutet klar Wetter. So bey heiterem Himmel und der Sonnenaufgang Nebel entstehen, so erregen sie oft Sturmwinde. Wenn in denen Thälern Nebel entstehen, die Spitzen der Berge aber lichte sind, so bedeutet es nach dem Regen schön Wetter, nach schönem Wetter aber Regen. Ein dicker Nebel, der des Abends fället, bringet die folgende Nacht gerne Regen. Wenn hohe Berge und Wälder vom Nebel dampfen und rauchen, so folgt Regenwetter. Nebel aber, die gar niedrig neben denen Bergen oder auf dem Felde niedergedruckt liegen, bedeuten schön Wetter. So des Morgens eine Nebelwolke vor der Sonnen hergehet, soll es eine Anzeige eines bald folgenden Regens seyn. Wenn häufige finstere und dicke Nebel entstehen, so ist insgemein die Luft vom Wind und Sturm verdächtig.

Nehen, nennet man diejenige weibliche Verrichtung, da sie theils zur Festigkeit, theils auch zur Schönheit und Zierde, vermittelst der Nehnadel auf verschiedene und oft sehr künstliche Art mit einem Faden allerhand Zeug, als Leinwand, Catton, Nessel oder Cammertuch und dergleichen, bald säumen, bald schlechtweg bestechen, umschlingen, durchziehen, hohlnadeln, steppen, Knötgen aufsetzen, bald aber nach Art der Mahler allerhand Figuren, Blumen, Gänge, Züge u. s. f. zu nehen, und mit weissen, wie auch bunten Fäden zu entwerffen geschickt seyn; wie sie denn hierzu in gewissen also genannten Nähschulen von der Näherin Anweisung haben können. Das Nehen bestehet eigentlich in zweyerley Arten, nemlich in einer Hausnath, und sodann in einem zierlichen Genehe. Unter der Hausnath wird alles Leinene Gewand verstanden, so nicht aus einem Stück bestehet, sondern aus zerschiedenen Theilen zusammen genehet ist, oder auch, ob es schon von einem Stück gemachet, doch gleichwohl an dem Rand durch die Hand der Näherin eingesaumet werden muß. **Es wird aber von einer guten Näherin nothwendig erfordert, daß sie das zusammen zu nehende Gewand auch selbsten geschickt zu schneiden wisse.** Zu solchem Ende muß man erstlich einen Schnitt von Pappier machen, nach der Dicke und Länge der Personen, vor welche das Gewand, z. E. das Hembd, der Kragen, rc. gehöret, oder aber die Manschette, und allerley Arten der Hauben, nachdem es die neueste Mode jedesmahl erfordert. Dieser Papierene Schnitt wird sodann auf das flächsene Tuch oder Leinwand geleget, mit Rödelstein

stein oder Bleyweiß umrissen, und sodann mit der Scheere abgeschnitten; wer aber hierinnen geübt und erfahren, hat solcher Papierenen Form nicht nöthig, sondern weiß alles von freyer Hand, nachdem man die Grösse und Weite mit einer Elle oder Faden abgemessen, gleich denen Schneidern, auf das vortheilhafftigste abzuschneiden; diese also abgeschnittene Stücke werden nach und nach an denen Enden mit einer überwendlichen oder Unter- und Obernath zusammen genehet: wann das Gewand an ein und anderm Ort gefalten seyn muß, werden 3 oder 4 Faden, nachdem die Falten groß oder klein seyn sollen, mit der Nadel angefaßt, und herausgezogen, dann lässet man eben so viel Fäden liegen, und fasset wiederum 3 bis 4 andere auf die Nadel, wie zuvor, und fähret damit also fort, bis die Falten alle gemacht sind, nachmahls werden sie mit der Nadel gestrichen, und erstlich wo man das sogenannte Leim aussetzen will, dann ferner noch einmahl etwas tiefer hinunter eingefaßt und zusammen gezogen, das Leim darauf genehet oder aufgesetzt, und endlich der Rand umgebogen und eingesaumet. **Was mit Wad oder Baumwollen ausgefüttert und abgenehet werden soll**, als Brüsttücher, Schlafröcke, Hauben oder Mützen, u. d. g. darzu wird die Leinwand, der Cottun, oder was man wählet, doppelt geschnitten; daß sowohl das Unterfutter als der Ueberzug überein seye, sodann das, was untergefüttert werden soll, mit dem Wad oder Wolle belegt, der Ueberzug darüber gebreitet, und Creutzweis, oder aber nach einem gewissen Riß, abgenehet, sodann an beyden Enden eingeschlagen und zusammen genehet. Weil wir aber des Saumes gedacht, also ist zu wissen, daß selbiger bald schmal bald breit gemacht, und zu solchem Ende die Leinwand an den Rand erstlich ein wenig eingeschlagen, dann umgebogen und zusammen genehet werde: Wann aber die Leinwand nicht wohl langet, sondern durch den zu machenden breiten Saum zu kurz würde, kan man, solches zu verhindern, und daß die Leinwand ihre Länge völlig behalte, einen sogenannten Blend- oder falschen Saum machen, und zwar von denen Abschnitten, oder einer andern hierzu tauglichen Leinwand, welche mit ganz zarten Stichen also angenehet wird, daß es niemand so leichtlich in acht nimmt und beobachtet. Das weisse Geneh wird auch öfters gesteppet, und die Stiche in gerader Linie nach den Faden, einer wie der andere, schön gleich geführet, daß sie wie zarte Perlen an einander stehen; Eben so ist das **geknöpfelte Geneh** anzusehen, womit man das weisse Gewand öfters auszuzieren pfleget, und wird hierzu der Faden etlichemahl um die Nadel gewunden, und diese alsdann ein oder zwey Faden zuruck gestochen, und das Knöpfgen damit bevestiget, alsdann wieder heraus gestochen, und abermahl ein Knöpflein gemacht, und zwar alsofort, nahe oder weit von einander, nachdem man es verlangt, und das Gewand solches erfordert. Hieher gehören auch die sogenannte **Kettennäthgen**, wann man von der rechten zur lincken Hand jedesmahl zwey, drey, oder vier Faden, nachdem sie zart oder grob sind, in einen gewissen vortheilhaften Zug mit überschlungenen Faden anfasset, die Leinwand sodann verwendet, die vorige Fäden eben wie zuvor nochmahls anfasset, und auf besagte Art überschlinget.

Das zierliche Geneh ist entweder weiß oder bund, und zwar das weisse 1) eine Art von Gestrick, da man nach einem besondern Riß allerley Blumen und Zierathen, entweder flach, oder etwas erhaben, auszunehen, oder auch auszuschneiden, und mit artigen Mödeln von Spitzengeschling zu füllen pfleget. 2) Das türckische Geneh, welches also gemacht wird, daß es auf einer Seite wie auf der andern anzusehen, und sowohl weiß als auch bund von Seiden und guldenen Faden gemacht werden kann. 3) Das Strichgeneh, womit man hier zu Lande die Ueberzüge der Betten zu verbremen pfleget, und wird selbiges auf alte Art nach dem sogenannten Dupf, mit lauter Rollen und Wiesel in ein Gestrick genehet, oder nach der neuen Mode nach dem Riß, so gemeiniglich aus gestreuten Blumen, schönen Schwung- und Laubwerk, Festinen, u. d. g. bestehen, welcher auf Pappier entworfene, und mit Mahler-Touche schattirte Riß unter das in die Rahme gespannte Gestrick geleget, der Zeichnung nach mit Faden umlegt, gefüllet, dann gewiselt, mit vielerley Mödeln ausgefüllt, und der Schatten mit vortheilhaften Stichen, so mehr zu zeigen als zu beschreiben, angezeiget wird, welches dann zumal, wann die Küssen grün oder roth verbremet sind, sehr wohl und artig stehet.

Unter den bunden Genehe möchten wir wohl den sogenannten Creutzstich zuerst anführen, weil das zarte kleine Frauenzimmer und die jungen Mägdlein darinnen am allerersten pflegen angewiesen zu werden, und bey uns besondere Modeltücher zu machen, worauf gemeiniglich das A. B. C. sammt der Jahrzahl von bunder Seide wechsels-weiß, wie auch allerley Blumen und Laubwerk, Früchte, Thiere, Wappen, u. d. g. genehet zu sehen; der Grund zu diesem Geneh ist entweder Leinwand, oder ein hären Tuch, so in eine Rahme gespannet wird, und hat dieses Geneh daher den Nahmen, weil die Stiche jedesmal über einen Faden Creutzweiß geführet werden: mit obigen von den Creutzstich geneheten Buchstaben pfleget man das weisse Zeug zu bezeichnen, und die Nahmen derjenigen Personen, denen es zuständig, damit zu bemerken, damit man ein Stück von den andern desto besser erkennen und unterscheiden möge; sonst machet man auch von diesem Stich grosse und kleine Küssen, Spielbeutel, und allerhand Galanterien. Der Französische Stich ist dem Creutzstich ziemlich nahe verwandt, dann wie bey jenen jedesmal über vier Faden Creutzweiß gestochen wird, so geschiehet es allhier nur über einen Faden, da dann alles viel zärter heraus kommt, als in dem obbesagten Creutzstich.

Das Teppichgeneh gehöret auch hieher, weil es ebenfalls in hären Tuch genehet wird, doch pfleget man selbiges hierzu in keine Rahme, sondern über eine runde Rolle zu spannen, und mit allerley bunden Garn oder Seide nach dem Absatz jeder Farbe sich in einander schliessende und verschiessende Spitzen, Wellen, Flammen, Schuppen, rc. zu nehen.

Vor allen aber behält der Bilderstich den Preiß, weil damit die geschickte Hände des Frauenzimmers es den künstlichsten Mahlern gleich thun, und sowohl Bilder als Landschaften, Blumen und Früchte, mit Garn oder Seide recht lebendig vorzubilden

zubilden wissen; zumal die Seide durch ihren Glanz alles sehr natürlich erhebet: doch ist fast nöthig, daß die, so in dem Bilderstich recht wohl geübt zu werden, und etwas rechtes auszumachen gedenken, der Mahlerey zugleich kundig seyn, und zumal in Bildern eine gute Zeichnung und Stellung zu machen, auch Licht und Schatten wohl zu unterscheiden wissen; dann es bestehet die meiste Kunst darinnen, die Farben und Absätze durch so viel tausend Stiche lind und artig in einander zu vertreiben, daß sie nicht schneidend und gleichsam an einander geleimet, hart und widerwärtig heraus kommen.

Nelken, s. Nägelein.

Nelkenwasser, wird also bereitet: Nehmet 1 Pfund Rosenwasser, zwey Unzen wohl pulverisirte Näglein, welche gestossen, und in spanischen weissen Wein naß gemacht seyn müssen, eine viertel Unze Zimmet, die Helfte von einer Muscatennuß, dieses alles durcheinander gestossen, und in einen irdenen Hafen vermenget, zwey Tag und Nacht wohl zugemacht, im Nassen stehen lassen, darnach in den Kolben gethan, (in baln. marin. ist eine Art in Sand oder warmen Asche zu destilliren) alles Wasser abdestillirt, denn noch Moschi, Zibet und Ambra dazu gethan, jedes zwey Gran, und in einer gläsernen Bouteille wohl verwahrt, und zugemacht hingestellt, bis ihrs brauchen wollt. Oder: nehmet ein Pfund Rosen, und ein halb Pfund Oranienblumenwasser, ein und eine halbe Unze Näglein, und ein Quentlein Zimmet, alles wohl pulverisirt untereinander gemischet, daß ihrs handthieren könnet, darnach nimmt fünf Gran Moschi und zehen Gran Ambra, diese mit denen obigen Ingredientien wohl verrieben, in einem irdenen Hafen wohl zugemacht, drey Tage und Nacht im Nassen stehen lassen, darnach in den Kolben in baln. marin. destillirt, doppelt Wasser daraus zu ziehen, wenn es seyn kan.

Nervenschmerzen, werden also gehoben: Nimm ein Stücklein Rindfleisch, tunke es in Wein, schlage es alsdann über die Nerven, 6 Stund darnach oder länger thue es wiederum herab, so wirst du befinden, daß es in Fäulung gerathen; gib es alsdann einem Hund zu fressen, so wird der Hund von der Krankheit angesteckt, und der Patient wird von seinen Wehetagen entlediget. s. a. Podagra.

Nespel, s. Mispel.

Nessel, Brennnessel, ist ein bekanntes Gewächse, welches insgemein in männliches und weibliches Geschlecht unterschieden wird. Das erstere bringet keine Blüthe, sondern zugespitzte Schotten, in welchen ein oval-formiger und platter Saame befindlich, das weibliche aber träget zwar Blumen, aber keine Frucht noch Saamen. Sie hat ästige Stengel, mit scharfen Spitzen bewafnet. Die Blätter sind am Rande gekerbt, und mit brennenden scharf stechenden Haaren bedeckt, welche denen, so sie angreiffen, empfindliche Schmerzen verursachen. Die an der Spitze des Stengels wachsende Blüthen sind Saamenbehältnisse. Die unterschiedene Grösse des Stengels der Nessel, nebst einigen andern Umständen, macht, daß man sie in drey Arten, nemlich in die grosse, kleine oder Etternessel und Römische unterscheidet; wiewol sie im übrigen alle einerley Eigenschaften haben. Man findet sie allenthalben in Gärten, an den Zäunen,

nen, Gemäuer, und wüsten sandigten Oertern. Ihre Eigenschaft bestehet darinnen, daß sie zertheilen und öfnen, zertheilen den Blasen- und Nierenstein. Wenn man sie zerquetscht und auf die verletzten Theile legt, stillet es den kalten Brand; das aus den Blüthen und Blättern gesottene und im Junio und Julio an der Sonnen destillirte Wasser, Morgens, Mittags und Abends getrunken, ohngefehr drey Unzen am Gewicht, ist gut vor Colic und beschwerlichen Husten, Würmer und Windsucht. Wenn sie äusserlich aufgeleget werden, ist es sonderlich ein herrliches Mittel vor heßliche Geschwüre, Krebs und giftiger rasender Hundebisse; dienen wider die Fisteln, Podagra und verschwollene Füsse, vertreiben den Polypum der Nasen und Blutsturz, wenn damit ein leinen Tuch benetzt, und auf die Stirn gelegt wird. Die stinkende Nessel, wenn sie mit der Hand gerieben wird, giebt einen üblen Geruch, hat aber keine Stacheln; im übrigen aber sind Stengel und Blüthe der gemeinen Nessel gleich. Sie hat eine Purpurfarbene Lappenblume, oder Löwenmaul. Ueberhaupt sind Blumen und Blätter der gemeinen und gesprengelten Nesseln, wenn sie in Kälberbrühe gesotten werden, ein probates Mittel wider den weiblichen weissen Fluß. Es wird aus den Blüthen ein treflicher Balsam wider die verletzten Flechsen bereitet, wenn man Olivenöl darauf giesset, und an der Sonne destilliret. Das bisher verborgen gewesene empfindliche Brennen der Nesseln will man durch Beyhülfe der Vergrösserungsgläser nunmehro gefunden zu haben sich rühmen, und giebt vor, daß unten auf den Nesselblättern an den Spitzen, und dünner als ein Haar befindlichen Stacheln, wo sie auf dem Blatte aufstehen, ein kleines Bläsgen mit einem scharfen und brennenden Safte angefüllet, der Stachel aber an seiner Spitze sehr harte, und in der Mitte derselben, mit einem Loche versehen sey, aus welchem gedachter Saft, indem man mit der blossen Haut die Nessel berühret, heraus, und sogleich in den verletzten Theil hinein läuft, wodurch sich Blasen aufziehen, und der durchdringende Schmerz erwecket wird. Wenn man den Kühen von den grossen Nesseln unter ihre Siede- oder Brühfutter zu fressen giebt, sollen sie viel Milch bekommen; junge Nesseln klein gehackt, und mit Weitzenkleyen vermenget, giebt für die jungen Gänse ein angenehmes Futter.

Neubruch, Neurent, Rodeland, Rödter, heisset ein vorhero nie angebaut gewesenes Stück Land, Laite oder Leede, welches ausgerodet oder ausgestockt, umgerissen, und urbar gemacht, oder angebauet wird; oder es ist, wie es andere definiren, ein Feld, von dem man bey Menschen Gedenken nicht weiß, daß es gebauet und bestellet worden, welches aber nunmehro durch Ausrottung und Ausstockung des Gebüsches aufs neue wieder angerichtet wird. Daher solche Plätze auch Neuroden oder Roden genennet werden. Es haben so gar davon viele mit Häusern angebaute Dörfer und Städte ihre Nahmen, weil man vorher daselbst Roden, Reuten und Neubrüche gehabt, oder erstlich wüste Büsche und Wälder zu dem Ende ausgeroden oder gerottet hat, damit man Häuser bauen könne; da denn dergleichen Oerter allerhand Zunahmen von denen ersten Anfängern oder andern Umständen, bekommen haben. Neubrüche, so sie

auf

auf einem zehendbaren Grunde liegen, sind allein das erste Jahr von dem Zehenden befreyet, den sie hernach, wie andere Zehendfelder reichen und abführen müssen. Umgerissene und zu Ackerfeld gemachte Gärten und Wiesen können nicht mit dem Nahmen Neubrüche beleget werden, weil sie vorhin unter die Baugüter gehöret. Eben so wenig kan man auch ein Stücke Land, da sichtig Ackermaaß vorhanden, das ist, wo die Furchen noch drauf gesehen werden, vor einen Neubruch halten. Die Neubrüche oder Neureuten sind die ersten zwey, drey, und mehr Jahre überaus wohl fruchtbar und trächtig, sie müssen aber im Herbste umgeackert, und die Erdschollen mit dem Pflug, also umgekehrt und umgeleget werden, daß die Rasen einwärts oder unter sich, die Wurzeln aber auswärts kommen, damit sie den Winter über desto eher faulen mögen. Im ersten Frühling zu Anfang des Merzens, muß man sie zum andern mal umstürzen, hernach öfter nach der Länge und Quer umreissen, ohne Ansehen der Kälte oder der Hitze, wenn man anderer Arbeit halber, Zeit und Weile dazu hat, nur daß der Boden nicht zu naß sey. Bey den harten und festen Schollen, wenn sie durch Pflug und Egen nicht zu zwingen und zu brechen sind, müssen zwey oder drey Personen mit Hauen und Schlegeln dem Pfluge nachgehen, und sie von einander schlagen, oder man kan sie vermittelst einer schweren mit scharfen eisernen Zacken beschlagenen Walze, so von zweyen Pferden gezogen werden kan, noch geschwinder zermalmen. Es ist besser, wenn man das erste mahl keine Winterfrucht, sondern Sommergetraide, z. E. Haber, Heydekorn rc. hinein säet, massen die Wintersaat im Anfang darum nicht so wohl gedeyet, weil das Erdreich noch ziemlich roh und unzeitig, und dahero vorträglicher ist, wenn es noch denselben Winter über liegen bleibt, und vörderst im Frühling mit der Sommersaat der Versuch gethan wird.

Neunauge, s. **Bricken**.

Nierbraten, heisset dasjenige Stücke von dem Hinter-Viertheil eines starken Kalbes, welches zwischen den langen Ribben und der Keule ausgehauen, und mit der daran sitzenden Niere gebraten wird. Man wäschet den Nierenbraten nicht aus, sondern beschabet solchen nur, wo er etwan nicht rein ist, mit einem Messer, stecket ihn an einen Spieß, leget ihn zum Feuer, und wenn er bald trocken worden, so drücket man auf einem Rührlöffel ein Stücke Butter, und befähret den Braten über und über, und zwar öfters, besprenget ihn auch ein wenig mit Salz, so wird er recht gut braten, und sich im Vorschneiden ziemlich saftig zeigen. Hierauf richtet man solchen an, giesset die Brühe aus der Pfanne darüber, bestreuet ihn mit Semmel und schicket ihn zu Tische.

Nießwurz, Christblume, ist ein Gewächse von drey unterschiedenen Arten; Eine ist das weisse Nießwurz, dessen es zwey Sorten giebt; die andere das schwarze Niesewurz Hypocratis. Das weisse Niesewurz hat einen runden, geraden und hohlen Stengel, ohngefehr zwey bis drey Fuß hoch, mit zweyerley Arten der Blätter umgeben; die untersten sind gestreift gefalten, etwas haarig, und denen Genzianblättern ziemlich gleich; aber die obern sind viel kleiner, und stehen weiter voneinander. Die Blüthen bestehen aus verschiedenen

denen Blättern, wie eine Rose, weißlich von Farbe, und an der Spitze des Stengels wie Aehren gestaltet. Die Frucht, so nach der Blüthe folget, hat einen Saamen, wie Weitzenkörner. Die Wurzel bestehet aus einem dicken Knopf mit Zasern. Die andere Sorte der weissen Niesewurz ist darinnen von der vorigen unterschieden, weil die Blätter am Stiel enger beysammen stehen, und der Blumen Farbe schwärzlich oder braunroth ist. Dieses Kraut wächset in warmen Ländern an rauhen und gebürgigten Orten. Die Wurzel wird aus Dauphine und Burgund uns zugeführet. Diese nun hat die Eigenschaft, daß sie oben und unten abführet, aber mit gar zu grosser Heftigkeit. Wenn man sie zu Pulver machet, wird es an statt des Schnupftobacks gebrauchet. Denen Schaafen dienet sie wider die Raude, und Zufällen der Pferde. Die Blätter der schwarzen Niesewurz wachsen zuäusserst langer Stiele, mit purpurfarbenen Flecken beworfen, auf jedem sind neun solcher Blätter, schön grün, und am Rande ausgezackt. Die Blumen wachsen auf einem Stiel, welcher zwischen den andern hervor steiget. Sie haben fünf Blätter, in Gestalt einer Rose; die Farbe ist incarnat, oder weiß mit roth und Purpur vermenget. Die Frucht trägt einen kleinen Saamen, schwarz und fast rund. Die Wurzel ist zaserig, von aussen schwarz, und inwendig grau. Die Dosis des Pulvers der Wurzel ist von einem halben Scrupel, bis zu einem Drachma, und hat mit voriger einerley Würkung. Die schwarze Niesewurz Hypocratis sollte man billig zu den Ranunculn stellen. Die Stengel sind klein und dünne, und wachsen aus der Wurzel. Die Blätter sind abgeschnitten, wie beym Fenchel. Die Blume bestehet aus sechzehen länglichten, hohl gestreiften, und wie eine Rose gestalteten Blättern, von gelber Farbe. Die Frucht trägt oval-runden Saamen. Die Wurzel ist ungemein unangenehm, herbe und bitter; sie kömmt dem gemeinen schwarzen Niesewurz ganz gleich, nur daß die Zasern zärter sind, und weiter voneinander stehen. Diese Wurzel hat eine weit stärkere Würkung, als die vorige, dienet aber sonsten vor alle vorgenannte Krankheiten und Zufälle. Ihre Vermehrung in den Gärten geschiehet durch Theilung der Wurzel im Frühjahr und Herbst. Wenn diese Pflanzen um Weyhnachten blühen, wollen einige solches vor ein gutes Zeichen eines künftigen fruchtbaren Jahres halten.

Nudeln, sind ein Taig, welcher aus schönem Waitzenmehl und Eyern bereitet, und zu ganz dünnen Fäden oder Riemlein zerschnitten, entweder an andere Essen, als Hüner, Capaunen, Kalbfleisch 2c. gekocht, oder apart in Milch gekocht und auf unterschiedene Weise zugerichtet wird. Die Nürnberger Nudeln sind vor andern berühmt, werden in grosser Quantität gemacht, und in Fäßgen eingepackt. Man verfähret damit folgender gestalt: Im Frühjahr, ohngefehr 14 Tage nach Ostern, wenn die Eyer am wolfailsten sind, nimmt man, so man bey einer grossen Haushaltung vielen Vorrath oder auch wohl zum Verkauf haben will, 300 Pfund des allerschönsten Waitzenmehls, schlägt zu jedem Pfund 3 Eyer, und giesset so viel Wasser hinzu, bis es ein ganz dünner Taig, wie ein Brey geworden. Dann wird ein Werkzeug von hartem Holz, anderthalb Ellen lang, inwendig aber 6 Zoll über den Diameter weit ausgebohret, und nicht allein mit einem fest einge-

einpassenden Stöpsel, wie eine Sprütze, sondern auch unten mit einer fast halb Fingers dicken messingenen Platte versehen ist, welche ganz nahe bey einander voller kleiner Löcher, wie ein klein Senfkorn groß gebohret ist, auf ein fest Gestelle, wie ein Tischgestelle, zwey Ellen hoch über der Erde fest gemacht, oben aber am Ende des Stöpses ein Queerholz darüber eingezahnt, und an selbiges an jedem Ende eine starke Leine gebunden, welche herunter auf das Gestelle gehen, auf welchem eine Winde im Zapfen mit einer Wrange gehet; an dieser werden um die zwey Enden Leine angefestiget. Hierbey ist in Acht zu nehmen, daß die Löcher in der messingenen Platte inwendig in der Sprütze noch einmahl so weit, als ausserhalb seyn, damit die Massa desto gutwilliger eindringe, und dann von der Pressung am Ausgange dennoch in einem dünnen aber recht compacten Faden heraus kommt. Nun wird diese Sprütze mit dem dünnen Taig oder dicken Brey meistens voll gefüllet, der Stöpsel eingepasset, die Fenster und die Stubenthüre aufgemacht, und dann angefangen zu winden, so wird die Massa wie Drat in etliche hundert Strahlen herunter gehen, und weil die Luft durchstreicht, und auch wohl ein groß Kohlfeuer von ferne nach der Thüre gesetzet werden kan, so werden die Faden bald trocken, ehe solche den Boden berühren. Weil nun dieses Winden ganz langsam geschiehet, so muß jemand die sämtlichen Faden, wenn selbige bald auf den Boden reichen, ein Sieb untersetzen, und mit zwey Händen ohne viel Drücken beginnen in einen runden Ringel zwey Spannen weit zu legen, und damit fortzufahren, bis die Sprütze ausgeleeret; dann wird die Sprütze wieder gefüllet, dieses Sieb auf die Seite gesetzt, und wieder ein leeres an die Stelle gestellt, und sofort angehalten, bis alle Masse durchgepresset. So bald nun jede Part trocken, werden selbige in Fässer vorsichtiglich eingepackt, wohl zugedeckt, und im Proviant hause auf den Oberkammern verwahret. Dieses sind denn die Nürnbergischen Nudeln, von welchen das Pfund mit vier bis sechs Groschen bezahlet werden müssen. Und auf solche Art kostet ein Pfund, wenn es gerechnet wird, nicht einen Groschen. Weil aber der Waitzen selbst gebauet, und die Eyer auch aus der Oeconomie genommen werden, so kostet alles ein Bagatell.

Nuß, heisset insgemein eine jedwede Frucht, deren Kern mit einer harten Schaale umgeben ist; hier aber verstehen wir vornemlich darunter die Frucht des Nußbaums, und zwar die sogenannte welsche Nüsse. Diese sind in einer grünen saftigen Schaale eingeschlossen, die sich aber von selbst, und so bald sie reif worden, öfnet, und eine hölzerne, harte und oval förmige Schelfe zeiget, in welcher eine Art der Mandeln befindlich, die sich in zwey oder vier Stücken theilen; diese sind wiederum mit einer bleichgelben dünnen Haut überzogen. Besagte Theile aber werden durch eine holzigte Scheidewand, so der Sattel genennet wird, von einander gesondert. Es werden der welschen Nüsse fünferley Arten gezählet, als 1) die gemeine, 2) die dünnschälige, 3) die Blutnüsse, 4) die grossen sogenannten Roß- oder Pferdenüsse, so die Grösse einer Kindesfaust bekommen, aber nicht gar gesund seyn sollen, und endlich 5) die kleinsten, die wegen ihrer harten Schaalen Steinnüsse, oder, weil man den Kern mehrentheils heraus grübeln muß, Grübelnüsse genennet werden.

werden. Wenn sie noch frisch, macht man den Kern heraus, ziehet die gelbe Haut ab, legt sie in Salzwasser, und genießt sie, welches die Franzosen sodenn cerneaux nennen; sind sie aber alt und trocken, macht man Oel zum Brennen, Mahlen und Backen daraus, sonderlich an Orten, da sie in Menge wachsen. Dieses Oel wird in der Medicin zu Tilgung der Colica, Stärkung der Nerven, und das Schneiden der Sechswöchnerinnen zu hemmen, gebraucht. Der grünen Schaalen bedient man sich in der Medicin zu den schweißtreibenden Tisanen nebst der China, Sassaparil und andern Ingredientien, in der venerischen Krankheit; die zu Pulver gestossenen Sättel wider die Colic, die Dosis dieses Pulvers ist ein halb Quentlein in Wein genommen. Brandschäden zu heilen, bestreichet man Nußblätter, mit Nußöl und gelb Wachs zu gleichen Theilen, und legt es auf den Brand. Die Nüsse, so man einmachen will, muß man um Johannis vom Baum herab nehmen, wann sie noch inwendig weich sind, und keinen rechten Kern haben; alsdann an unterschiedlichen Orten mit einem hölzernen oder beinernen Pfriemen durchbohren, in einen grossen verglasurten Hafen ein Röhrewasser daran giessen, 10 oder 12 Tage lang daran stehen lassen, aber alle Tage das Wasser davon abseihen, und wieder ein frisches daran giessen, damit das rothe schärfe und bitterlichte Wasser davon komme: wann nun die Zeit herum, lasset sie auf einem Tuch wohl abtrocknen, siedet selbige im Röhrenwasser in einem Kesselein oder grossen stollichten Hafen, aber nicht zu weich, dann sie müssen ein wenig härtlich bleiben; leget sie sodann wieder heraus auf ein über ein Sieb gebreitetes Tuch, und lasset selbige, wie zuvor, ganz ertrocknen, alsdann bestecket sie mit abgeschnittenen Nägelein und Zimmet absonderlich, wo die Löchlein hineingebohret worden, oder aber ein Theil der Nüsse mit kleinen länglicht geschnittenen Citronenschelfen, oder auch wechselsweis untereinander. Wann sie nun also bestecket und recht ertrocknet sind, schlichtet sie in einen Tiegel oder Glas, leget etliche Muscatenblumen darzwischen, läutert einen Zucker, lasset selbigen nach dem läutern noch ein- oder etlichemal übersieden, und giesset ihn, wann er erkaltet, über die Nüsse, daß er darüber gehe; vermachet oder verbindet das Glas, setzet es in Keller oder sonst an einen kühlen Ort: Nach etlichen Tagen sehet nach, dann die Brühe oder der Zucker wird wieder dünn und wässericht werden, seihet selbigen ab, und übersiedet ihn, bis er zur rechten Saftdicke gebracht und erkaltet, dann giesset ihn wieder darüber, und wiederhohlet selbiges so oft, bis der Zucker nimmer wässericht wird, zumal weil die Nüsse gerne anlauffen. Will man Nüsse einmachen, daß man sie lange Zeit scheelen kan, so verfahre man damit also: Nimm ein Fäßlein, nachdem du viel Nüsse hast, streue Flußsand in den Boden, thue Moos darein, lege eine Lage Nuß darauf, alsdann wieder eine Lage Moos, aber keinen Sand, und so fort, oben darauf lege wieder eine Lage Moos, und streue Flußsand darauf, stelle es in den Keller. NB. Es müssen aber die grüne Schelfen noch an den Nüssen seyn, auch solche Nuß genommen werden, die noch recht frisch sind, und sich gerne scheelen lassen.

Nußbaum, ist derjenige, auf welchem die welschen Nüsse wachsen.

Er gelanget zu einer besondern Höhe und Stärke, und breitet seine Wurzeln weit um sich aus. Sein Stamm ist mit vielen und dicken Aesten besetzet. Die Rinde reisset gern. Die Blätter sind lang, breit und spitzig, mehrentheils fünf oder sieben an einem Stiel, davon jederzeit die vördersten grösser, und die hintern kleiner sind. Er treibet im Anfang des Frühlings lange grüne zaserige Zapfen, welche, wann die Blätter herfür kriechen, gelb werden und abfallen, und kommt alsdenn eine grüne Blüthe, wie ein Kelchlein herfür, aus welcher die Nuß wächset. So man nurgedachte Zapfen abreisset, ehe sie von selber abfallen, wird man weder Blüthe noch Frucht an dem Baume sehen. Er wächst zwar in jedem Grunde, kommt aber in guten trockenem Erdreich am besten fort. Weil er einen grossen Raum zum wenigsten von fünfzehen bis zwanzig Ellen in die Weite erfordert, und denen um ihn stehenden Bäumen und Gewächsen sowohl mit seinem Schatten, als auch mit seinen weitausschweiffenden grossen Wurzeln nachtheilig ist, als wird er besser in die Alleen, am Wege und Landstrassen, (wie dergleichen in der Bergstrasse und andern angenehmen Gegendem am Rhein zu sehen) oder auch sonst an Orten, wo man nichts anders hinbauet, als in die Baumgärten, (ohne etwan an die Mitternachtsseiten, die rauhen Nordwinde aufzuhalten) oder in die Weinberge gepflanzet. Seine Fortpflanzung geschiehet durch die Frucht, indem man die schönsten und vollkommensten von denen langen und dünnschäligen Nüssen sammlet, und sie im Februario oder Martio in den Keller in feuchten Sand leget, alsdenn, wenn sie ausgekeimet, und die Nachtfröste vorbey, solche ganz sachte, daß man die Keimlein nicht abdrucke, in die Erde stecket, und solche also drey oder vier Jahre lang stehen lässet, nachgehends aber in eine gute mit Sand vermischte Erde drey Schuh weit voneinander versetzet, und daselbst zwey bis drey Jahr oder so lange ruhig bleiben lässet, bis die jungen Bäumlein so stark als ein starkes Stuhl- oder Bankbein worden, da man sie endlich an denjenigen Ort, wo sie stehen bleiben sollen, und zwar wie obgedacht, fünfzehen bis zwanzig Ellen weit voneinander setzet, damit sie ihre Wurzeln und Aeste ausbreiten können. Sie wollen auch nicht eher ausgeschneidelt seyn, als bis sie drey Jahr alt worden, dieweil sie hohles Mark haben, und darum nicht leicht fortkommen, sondern verdorren, indem die hitzige Luft und Frost auf diese Art so sehr in den Stamm dringen kan. Unter die Wurzel leget man eine steinerne Schaale oder Topfscherben, damit die Spitzwurzel nicht unter sich wachsen, sondern sich auf die Seite zu breiten gezwungen werde, welche sie desto fruchtbarer machet. Denn ausser diesem wachsen diese Bäume so tief in die Erde hinunter, und breiten sich nicht so sehr unter der Thauerde aus, davon sie doch ihre beste Kraft haben, folglich entstehen daher die Stein- oder Grübelnüsse, und wächset alles in die Wurzel, wie denn kein Baum so sehr in die Wurzel zu wachsen gewohnt, als eben dieser und die Eiche, deshalber auch diese beyde nicht beysammen stehen, sondern allezeit einer davon verbuttet und eingehet. Wenn dieser Baum erfrieret, muß man alle erfrorne Aeste abstümmeln, oder besser, man haue alle Aeste miteinander ab, so wird er sich wieder erhohlen, und

wenn er gleich völlig abgehauen, schläget er doch von der Wurzel wieder aus. Man kan auch Winterszeit die Wurzeln mit etwas Geströhde, Pferdemist oder Laub bedecken, und sie dadurch vor denen starken Frösten verwahren; wiewohl auch immer eine Art von Nußbäumen mehr Kälte und Frost vertragen kan als die andere; dahero man nach Gelegenheit des Orts, nachdem der Boden kalt oder warm ist, sich richten, und dieselben in der Baumschule flugs anfangs an die kältesten Oerter setzen soll, damit sie zur Kälte gewohnet, jedoch nicht gar erfröret werden. Denn wenn man sie aus einer warmen Baumschule an kalte Orte versetzet, bekleiben sie selten, sondern erfrieren bey dem ersten kalten Winter. Wenn ein Nußbaum krank wird, darf man nur zur Wurzel graben, dieselbe aufreissen, und in Wasser zerlassenen Kuhmist dahin giessen, so wird er bald wieder zurechte kommen. Wenn er bey Sammlung der Früchte wohl geschlagen wird, soll es seine Fruchtbarkeit befördern, und ist daher das bekannte Sprichwort entstanden: Die Nußbäume wären nicht anders als die Bauren: Denn je mehr sie geschlagen würden, je mehr brächten sie Früchte. In Frankreich wird ein gewisses Wasser, welchem in der Arzney grosse Tugenden zugeschrieben werden, gemachet. Man nennet es Wasser dreyer Nüsse, damit wird also verfahren: Man thut in einen grossen kupfernen, wohl verzinnten destillirten Kolben zehen Pf. dieser Nußblüthe, so man bey uns Kätzgen nennet, stößt sie vorher ganz klein; giesset ohngefehr zwey Pfund des mit dieser Blüthe gekochten Wassers darauf, wenn es durch ein leinen Tuch stark gepresset worden. Indessen hält man die Gefässe bereit, und lässet die Materie in der Digestion vier und zwanzig Stunden also stehen, hernach destilliret man bey gelindem Feuer, ohngefehr bis zur Helfte die Feuchtigkeit über. Wenn dieses geschehen, lässet man das Feuer ausgehen, und die Kolbe erkalten. Was im Kolben übrig bleibt, wird unter die Presse gebracht; und die davon gezogene Feuchtigkeit bis auf drey Viertel herab destilliret, und das Wasser sowohl der ersten als andern Destillation aufgehoben. Hiernächst werden sechs Pfund dieser welschen Nüsse, wenn sie ohngefehr den dritten Theil ihrer allgemeinen Grösse erlanget, zerknirschet; thut sie in den Kolben, und giesset alles aus den Blüthen destillirte Wasser darüber, lässet die Materie in der Digestion wie zuvor stehen, und destilliret es auf obige Weise, und hebet es ebenfalls auf: Wenn nun die Nüsse zum Einmachen gut sind, oder auch en cerneaux können gegessen werden, stösset man fünf bis sechs Pfund klein, thut sie in den Kolben, giesset alles Wasser der zweyten Destillation darüber, und lässet die Materie vier und zwanzig Stunden in der Digestion, und destilliret es wie zuvor, so bekömmt man das sogenannte drey Nußwasser. Dieses thut man in gläserne Flaschen, stellt es ohne Pfropf an die Sonne, damit der sonst wilde Geruch der Nüsse weggehe, hernach aber muß man sie veste zustopfen. Dieses Wasser nun treibt den Schweiß, und widerstehet dem Gifte. Es wird bey ansteckenden Fiebern, Blattern, und wider die Pest gebrauchet. Es stärkt den schwachen Magen, und dienet wider die Colica. In acht Tagen soll es die angehende, und in drey Wochen die schon lang überhand genommene Wassersucht aus

dem

dem Grunde heilen. Die Dosis ist von einer bis zu sieben Unzen. Bey der Cur muß man täglich nüchtern ohngefehr ein Quentgen cremor tartari einnehmen. Es wird auch mit gutem Effect in Hauptschmerzen, Zittern des Hauptes, Erstarrung der Glieder, ja gar in der fallenden Sucht gebrauchet. Man nimmt dessen alle Morgen nüchtern einen Löffel voll mit ein wenig Zucker ein, dem von Unverdaulichkeit entstehenden Magenweh vorzukommen, und man geniesset sodenn nichts als zwey Stunden hernach. Das Fieber wird damit curiret, wenn man dem Patienten ein halb Glas dieses Wassers mit eben so viel Rosenwasser vor dem Anfall des Fiebers giebet. So ist auch dasselbe vortreflich vor die Zufälle der Augen, und alle sowohl innerliche als äusserliche Beschwerden des Leibes; es heilet die Geschwüre, Fisteln rc. machet das Zahnfleisch veste, bewahret die Zähne vor der Fäulung, und befördert den Schlaf, wenn man die Schläfe damit bestreichet. Wenn man ein Nössel dieses Wassers in das Weinfaß giesset, machet es den verschlagenen Wein wieder gut. Kurz zu sagen, es hat dieses Wasser eine so unvergleichliche Tugend, daß man es mit allem Rechte, den Lebensbrunnen nennen kan. Der Extract der drey Nüsse wird gemacht, wenn man die in der Kolbe zurückgebliebene Feuchtigkeit, nach jeder Destillation evaporiren lässet, bis es eine rechte Honig dicke bekömmt. Man thut alle drey Extracte zusammen, und hebet sie in einem wohl zugemachten Topf zum Gebrauch auf. Das fixe alkalische Salz der drey Nüsse wird, wie gewöhnlich, aus der Lauge gezogen. Es dienet wider die Verstopfungen. Man nimmt zur Dosis 6 Gran bis zu einem Scrupel. Wenn man die in den Kolben thut, muß man sie jedesmal mit einem Decocto anfeuchten, das beste ist das aus der Blüthe gezogene Wasser; im Fall aber solches mangelt, muß man blanken Wein an dessen Stelle nehmen, oder derer Nüsse eigenes Wasser, wenn man vom vorigen Jahre noch etwas übrig hat. Das Holz dieses Baums ist zwar auf dem Stamm zähe, aber nicht dauerhaft, gestalten es, wenn es nur ein wenig verletzet oder angehauen wird, gleich anfänget zu nässen, und nicht gerne wieder verläuft. Von denen Tischern, Drechslern, Büchsenschäftern rc. wird es sehr gesucht, weil es nicht wurmstichig wird, und wegen seiner flamm- und maserichten Art, welche unten in der Wurzel noch viel stärker und schöner als im Stamme ist, der davon verfertigten Arbeit, eine grosse Annehmlichkeit zuwege bringet. Es kommt dergleichen Holz in gar schönen und breiten Planken, theils von Bourdeaux aus Frankreich, theils von Königsberg aus Preussen, und wird nachdem es rein, breit und schön geflammt nach dem Fuß- oder Ellenmaaß bezahlt.

O.

Obst, heissen alle Arten der Baum- und Staudenfrüchten. Es wird eingetheilt in Wildes- und Garten-Obst; in Kern- und Stein-Obst; in Sommer- und Winter- oder Lager-Obst. Fast alle die Arten, welche man in denen Gärten erzielet, wachsen in den Wäldern, Heiden und Feldern ins wilde, und auch aus den besten Kernen der Gartenfrüchte wächset ohne Pfropfung wildes Obst, welches jederzeit einen herben Saft und Geschmack hat, und sehr klein bleibet.

bleibet. **Kern-Obst** heisset man, da die Kerne eine weichliche Schaale haben, als Aepfel, Birn, Castanien, Nüsse ꝛc. **Stein-Obst** aber, da die Kerne in einer harten Schaale stecken, als Kirschen, Pfirschen, Pflaumen ꝛc. **Sommer-Obst** wird es daher genennet, weil es um diese Jahreszeit zu seiner Reife gelanget, und wegen seiner Feuchtigkeit bald zu faulen anfängt; als einige Arten der Aepfel, Birnen, alle Arten Kirschen, Pflaumen, Pfirschen ꝛc. Ihr Saft giebt wenig Nahrung, und findet keinen Platz unter den gesunden Speisen, ausser daß sie in grosser Hitze zur Kühlung, und nach der Mahlzeit mässig genossen werden, weil sie den Leib erweichen. Das **Winter-Obst** hat daher seinen Nahmen, weil es späte im Jahre reif wird, und den ganzen Winter hindurch sich hält, gestalten es nicht so feucht, als das Sommer-Obst ist.

Der Zweck aller Bäume ist, daß man gutes und wohlschmeckendes Obst an ihnen erhalten möge. Damit man nun in solchem Absehen desto glücklicher sey, so sind auch gewisse Anmerkungen in acht zu nehmen, **wie man das Obst desto schöner haben könne.** Ob nun zwar die Schönheit des Obsts vornehmlich herrühret von der guten Art der Bäume, nicht weniger auch von deren Stärke; der gute Geschmack aber von der guten Erde, worinnen der Baum seinen Stand hat, so thut doch auch die gute Wartung viel dazu, daß das Obst desto besser, grösser und schmackhafter werde. Und zwar bestehet solches vornemlich darinnen, daß ein Theil der tragbaren Knospen, wenn deren zu viel, an gehörigen Ort und Zeit abgenommen und ausgebrochen werde. Denn wenn sonsten alle die Tragknospen in grosser Menge an dem Baume bleiben, ist davon zweyerley Schaden zu befürchten; Erstlich, daß der Saft, wenn er in gar zu viel Früchte ausgetheilet wird, nicht stark genug sey, sie alle gebührend groß und vollkommen zu machen, daher denn erfolget, daß der Früchte zwar viel, aber allesammt nicht recht gut werden, deswegen an einem Baume nicht mehr Früchte bleiben sollen, als ihre Stärke ertragen mag. Vors andere pflegen die Bäume, welche allzuviel Früchte tragen, und nicht eines Theils derselben entlediget werden, alle ihre Stärke daran zu verwenden, woraus erfolget, daß sie abnehmen, und in zwey oder drey Jahren zu Grunde gehen. Welches sich sonderlich an denen Winterbirnen und grossen Obste ereignet, weil selbiges mehreren Saft nöthig hat, und länger an dem Baum sitzet. Wenn nun die Bäume mit vielem Obste beladen sind, soll man bey Anfang des Junii darnach sehen, und an den schwachen Zweigen desselben wenig lassen. Denn solche schwache Aeste nicht so viel Saft haben, daß sie alles nach Gebühr ernähren können. An den starken Zweigen aber müssen ebenfalls, wenn man das Obst recht gut haben will, über ein oder zwey nicht bleiben, sonderlich an den Birnen, welche bon chrêtien genennet werden, die wegen ihrer Schönheit wohl verdienen, daß man sonderlichen Fleiß auf sie wende. Wenn man also das Obst von den Bäumen abnehmen will, soll man acht haben, daß man die Birnen an der Mitte des Stiels abbreche, oder mit der Scheere abschneide, die Apricosen und Kirschen aber mit der Hand behutsam abdrehe, damit nicht zugleich diejenigen, so in der Nähe stehen, mit beschädiget und

und losgerissen werden. Wenn das Obst anfängt zu reiffen, und es nicht allerdings warm Wetter ist, so pfleget es nicht gute Farbe zu bekommen; daher kan man das Laub, davon es bedecket wird, abbrechen, welches sonderlich von den Christ-Birnen, auch Apricosen zu verstehen, deren gröste Schönheit in der Farbe bestehet. Absonderlich auch ist dieses an denen Orten nicht aus der Acht zu lassen, wo der Grund kalt und feucht ist, zumalen daselbst ohnedem die Früchte rauher und schlechter sind, und es viel zu thun hat, sie zu einiger Farbe zu bringen. Diese Abräumung des Laubs muß zu rechter Zeit verrichtet werden, und muß man damit nicht zu lange warten, weil es sonst nicht hilft, und so wohl der schlechte Geschmack, als die grüne Farbe bleibet. Es muß auch nicht allzu geschwind bey grosser Hitze geschehen, weil sonsten das zu zarte Obst beleidiget, und von der Hitze gleichsam verbrennet wird.

Es ist auch nicht zu verabsäumen die rechte Zeit und Art, das Obst abzubrechen. Was das frühe Obst anbelanget, so weiset dasselbe selbsten an, zu welcher Zeit es zu brechen, oder nicht, nemlich wenn es reif worden; das späte Winterobst aber soll man billig so lange stehen lassen, als möglich ist, daß es zu seiner vollkommenen Reiffe gelange. Einige Birnen aber sind, welche man nicht vollkommen reif werden lassen muß, als da sind die Pergamotten-Schmalz- und frühe Christ-Birn, ingleichen auch die sogenannten Meelbirnen, welche vor ihrer vollkommenen Zeitigung müssen abgenommen werden, weil sie also länger dauren, und mehrere Güte und Zärtlichkeit bekommen. Die letztern Arten von den Meelbirnen verderben aber ganz und gar, wenn sie zu lang auf den Bäumen sitzen. Das Obst muß abgesammlet werden bey schönem Wetter, und bey abnehmendem Mond. Die **Bewahrung** des Obstes muß geschehen in einer trockenen Obstkammer, oder auch auf einem Boden, allwo der Wind durchstreichen, und die Feuchtigkeit, so noch in demselben vorhanden, auszehren könne. Denn man soll nicht gleich Anfangs das Obst so gleich in die Keller bringen, allwo es feucht und dünstig ist, weil es in denselben leicht angehen und verfaulen wird. Die Obstkammer, wo das Obst lieget, soll auch nicht zu warm seyn, denn sonsten das Obst leichtlich gelb, welk und schlaff wird, und nicht lange dauren kan; wenn sie aber kalt ist, dauret das Obst viel länger, und bleibet frischer. Man muß auch an solchen Orten, wo es etwas feuchte scheinet, die Fenster oft aufmachen, damit die freye Luft durchgehe, und die Feuchtigkeit temperire. Es muß aber auch nicht so kalt seyn, daß es frieren könne, sondern zum wenigsten so warm, als wie es pflegt in denen Gewächshäusern zu seyn. Man hält im übrigen vor besser, daß man das Obst auf eichene Bretter lege, weil es den Geruch oder Geschmack von den Tannenbrettern an sich ziehen soll. Diejenigen, welche ihr Spanisches Obst, sonderlich die spaten guten Christbirnen recht wohl verwahren wollen, pflegen wohl eine jede absonderlich in Papier einzuwickeln, und in einem Schap, oder Behalter wohl zu verwahren, da sie denn eine trefliche Farbe bekommen, und sehr gut bleiben.

Obstbaum, s. Baum. Wie die Bäume recht fruchtbar zu machen, davon s. Bux.

Obstbranntewein, kan aus dem meisten Obst, das einen Saft hat, gebrannt werden, als aus Aepfeln, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Weichseln, sonderlich wenn ein Jahr ist, da das Obst häufig abfällt, und man sonst nichts damit thun kan, bevoraus wenn es noch nicht völlig zeitig ist; man kan auch die Schelsen von dem Obst, was man scheelet, darzu nehmen. Von den Pfersichten, wann sie häufig wachsen und faulen, kan man auch guten Branntewein brennen, ohne daß man es am Geschmack ein wenig merket. Durch dieses Mittel kan man alles Obst, wenns gleich zu faulen anfängt, zu Nutzen bringen; es muß aber alles vorhero zermuset, in ein ziemlich grosses stehendes Faß gethan, und Wasser darauf (doch nicht zu viel) gegossen werden, also muß es 14 Tage stehen bleiben, oder bißweilen noch länger, nachdem es an einem kühlen oder warmen Ort stehet, bis es anfängt aufzugähren und sauer zu werden, hernach wird es auf vorige Art in den Branntweinkessel eingelegt und ausgebrannt. Man glaubet, wenn das Obst zum Ausbrennen im zunehmenden Mond gelesen wird, soll es besser und kräftiger seyn, auch mehr Branntewein geben. Das Feuer muß anfangs nicht zu stark seyn, und bedarf stetiger Aufsicht. Weil es auch anfangs sehr viel Wasser bey sich führet, kan man ihn durch wiederhohlte Destillation abziehen, dadurch er zwar weniger, aber besser wird; die Träbern kann man hernach an einem trockenen Orte behalten, und die Schweine damit füttern. Aus Aepfeln kan ein guter Branntewein folgender gestalt gebrannt werden: Nimm faule und schlechte Aepfel, stoß sie wie zum Aepfelmost, nimm eines halben Brods groß Hefen, ingleichen eine Schüssel voll Waitzenkleyen, rührs in einer Schüssel gar wohl durch einander, nim warmes Wasser, nicht zu heiß, gieß es auf die Kleyen in ein ziemlich grosses Faß, rührs am Boden wieder um, alsdann schütte die gestossenen Aepfel hinein; man muß es aber nicht gar voll schütten, sondern einer guten Spannen leer lassen; alsdann gießt man alsbald 2 Schüsseln voll warmes Wasser darauf, und lässets stehen, wenn die Aepfel gar faul sind, 14 Tage, wenn sie aber ziemlich frisch sind, 3 Wochen; Nimm alsdann die Aepfel, und schütte den Branntweinkessel davon so voll, als nöthig ist, brenne ihn, wie die andern Branntweine, allgemach, er ist anfangs gar schlecht, nur daß er ein wenig nach Branntewein schmeckt; wann nun ein Theil abgelauffen, so ziehe ihn wieder ab, wie bey vorbesagtem Branntewein schon gemeldt. Man kan ihn mit Lorbeer oder sonst mit wohlriechenden Kräutern läutern, wie man will.

Obstdarre, ist bey einem Landgute, welches mit grossen Baumgärten versehen, ein nothwendiger Ort, daselbst vermittelst eines Ofens, und um denselben gebauten Gerüstes, auf welchen die Darrhorden, oder Bretter liegen, allerhand Obst gebacken, oder gedörret werden kan. Die Anlage einer solchen Darre richtet sich jedesmahl nach der Nothwendigkeit, welche die Menge des Obstes, oder die Grösse und Anzahl der Baumgärten erfordert. Es hat dieselbe einen grossen Vortheil vor denen Backöfen. Denn zu geschweigen, wie beschwerlich es zugehe, das Obst in einem Backofen ein- und auszubringen, so kan man in selbigem kaum den dritten Theil desjenigen backen, was man in der Obstdarre oder Dörrstüblein auf einmahl abdörren kan, und werden noch dar-

zu die Backöfen mit der von dem Obste ausdünstenden Feuchtigkeit merklich verderbet; da hingegen in der Obstdarre, oder dem Dörrstüblein man überall frey darzu kommen, die der Hitze am nächsten gelegene Horden oder Bretter, und was meistens gedörrt, an einen kühlen Ort bringen, folglich eines und das andere also temperiren kan, damit alles wohl, weder zu wenig noch zu viel ausgedörret, und zu Nutzen gebracht werde. Ueber dieses haben sie noch diesen Nutzen, daß darinnen das getrocknete Obst auf das reinlichste gehalten wird, da sonst bey dem an der Luft getreugten Obste die Fliegen und allerley Geschmeiß, wie auch der daran geflogene Staub solches sehr verunreiniget, dergleichen auch einiger Massen sich in den Backöfen leicht ein Aschenstaub anhängen kan, wenn das Obst schon auf reinen Darrbrettern eingeschoben wird. Alles Obst soll nicht unter einander unordentlich, sondern fein neben einander auf die Horden gebracht werden. Aepfel und Birnen, sonderlich die schlechten Sorten, welche man nur für das Gesinde und die Tagelöhner braucht, werden nur zerspalten, das edlere Obst aber sauber geschälet, und die Kernstöcke ausgeschnitten; dieses muß man nicht sogleich in die Obstdarre bringen, sondern vorher ein wenig abwelken lassen. Was gar edle Birnen sind, werden entweder ganz, oder was groß ist, von einander getheilet, in Zucker gesotten, hernach gemächlich gedörret, mit Zucker bestreut, und also zum Confect aufgehoben. Die Pfersiche werden auch vertheilet, in Zucker ein wenig gesotten, mit geschälten Mandeln an statt ihrer Kerne belegt, und darnach bey einer gelinden Wärme getrocknet. Die Pflaumen setzet man eine nahe neben der andern auf die Darrbretter oder Horden, (die alle mit hölzernen Leisten umfangen seyn müssen,) und dörret sie also nach und nach. Man pflegt auch zu schälen, die Kerne heraus zu machen, und also allmählig zu trocknen, welches hernachmahls Brinellen genennet werden. Die sauren Kirschen werden etwas dicker aufgeschüttet. Bey dem Dörren ist fleissig in Acht zu nehmen, daß man dem Obst im Anfang nicht zu starke Hitze gebe, denn wenn die in dem Obste liegende Feuchtigkeit gar zu jähe und geschwind die übermässige Hitze empfindet, wallet sie so mächtig auf, daß die Haut davon bersten, der beste Saft auslrinnen, und also das Obst untüchtig werden muß; wenn man aber den Anfang fein gelinde macht, so vertrocknet die Feuchtigkeit allmählich, bleibet beysammen, und macht das gebackene oder gedörrte Obst saftig und wohlgeschmackt; deßwegen werden auch die Darrhorden oder Bretter in den Obstdarren, vier, sechs, acht oder mehr fach über einander gelegt, daß wenn etliche von der Hitze gar zu viel litten, man solche auf die Orte, so von der Hitze am wenigsten betroffen werden, hinbringen und auswechseln möge, welches man in denen Backöfen nicht so anständig und bequem verrichten kan.

Obstessig, s. **Essig**.

Obstgarten, s. **Baum**, **Baumgarten**.

Obstkammer, s. **Obst**.

Ochse, ist unter dem Rindvieh das männliche Geschlecht. Sie werden in wilde und zahme unterschieden. Die wilden werden in zwey Gattungen unterschieden, nämlich in Büffel und Auerochsen. Die zahmen aber sind entweder ausländische,

 die

die von fremden Landen, als Pohlen, England, Ungarn, Dännemark u. d. g. zu uns gebracht werden; oder sie sind einheimische, die in der Nachzucht sind aufgebracht worden. Beyde Arten von den zahmen können zu Mast = und Zug=ochsen gebrauchet werden; wovon wir hier insbesondere handeln wollen.

A) Was vor ein grosser Seegen GOttes die Zugochsen, in Ansehung der Bestellung des Ackers, und Anbringung aller anderer Nothdurften, zu Erhaltung der Menschen sind, wissen insonderheit diejenigen, die die kostbaren Pferde nicht halten können, sondern alles nur statt derselben mit denen Zugrindern bestellen müssen. Die Allweisheit des Allerhöchsten giebt sich über dieses auch darinnen insbesondere zum Nutzen der Menschen zu erkennen, daß kein Fleisch und Speise so gesund, und stets dem Appetit angenehm bleibet, als das Rindfleisch. Denn wenn ein Mensch auch vor allen Sorten Fleisches, ich möchte auch sagen, Fischen, einen Ekel bekommt; so hat die Natur des Menschen doch vor dem Rindfleische niemahl einen Ekel, sondern solches bekommt dem Magen alle Tage, so wie das liebe Brodt, und beydes hat der Herr unser Gott so geseegnet. Die meisten Menschen aber müssen sich mit letzterm vergnügen, und können des erstern nicht geniessen. Doch Gott sey Lob, der noch immer das tägliche Brod aus lauter Gnaden den Menschen schenket, und solches die Erde hervorbringen läßt. Denn vor diejenigen, so Gott dem Herrn dienen, ruhet auf dem Brode ein besondrer Seegen, 2 B. Mos. 23, 25. Die Zugochsen sind nach ihrer Art nach Proportion an Stärke denen Pferden fast allemahl gleich zu achten; ja wenn man vor einen Last = oder andern schwer beladenen Wagen 4 gleichstarke Zugochsen spannet, so werden sie solchen vielmahls eher als 4 Pferde fortbringen. Und auf einem gleichen Wege ziehen vier Ochsen vierzig und mehrere Centner, welches ich öfter als einmahl gesehen, fort. Die Grösse der Ochsen, und zugleich deren Stärke hanget eben wie bey anderm guten Viehverhältniß nur allein von den Gegenden und von der Beschaffenheit des Landes ab. Nachdem nun solche auf starken, guten, und viel Gras = und Futterbringenden Orten treffen, in gutem Futter gehalten, und viel oder wenig arbeiten müssen, nachdem sind die Zugochsen gegen einander so wohl an Stärke, Grösse und Fettigkeit unterschieden. Die pohlnischen und litthauischen Ochsen haben wegen des guten und vielen Grases, das sie den Sommer im Ueberflusse haben, und wegen der reichlichen guten Fütterung im Winter, auch wegen der wenigen Arbeit (da sie die meisten Ochsen nur zum Verkauf erziehen) allemahl sehr vieles, auch vor unsern besten Landochsen, voraus. Nächst diesen folgen die Ochsen, welche auch in hiesigen Landen, sowohl im Sommer als Winter reichlich mit Gefräsße können gehalten werden. Die aber, denen das Loos gefallen, daß sie nur ein von Natur schlechtes Land zur Hutung, und folglich auch nur geringe Winterfütterung geniessen, bleiben freylich gegen den ersten nur Krüppel; gleichwohl aber werden sie nützlich gebraucht, und es muß aus Noth ein jeder zufrieden seyn, wie er es nach seiner Landesart haben kann.

Wer ein Vergnügen und auch Ehre darinn suchet, daß er bessere und

vorzüglichere Ochsen, als sein Nachbar habe, derselbe hat insonderheit auf nachfolgende Stücke zu achten: a) Muß derselbe dahin trachten, daß er von einer recht guten, gesunden, muntern und starken Art die Ochsenkälber sich anbinden, und nachgehends zu aller Zeit dieselben mit guten Futter und Weide genugsam versehen lasse. Will er sich aber solche nicht selber aufziehen, so muß er dieselben von der gedachten Art ums Geld erkaufen. Es giebt zwar manche aparte Gemüther, die Gefallen an dieser oder jener Farbe haben. Denn einige wollen gern lauter rothe, andre alles weißköpfichte, und andere alle von besonderer Art schöner aufgeworfenen Hörner haben. Doch dieses bringt weiter keinen Vortheil, als daß es nur in einem äusserlichen Ansehen bestehet, und dennoch kan oft Mangel, oder wohl gar ein merklicher Schade damit verursachet werden. Denn wenn etwan die Farbe einerley Gestalt nicht so gleicher Stärke zusammen gebracht werden kan; so wird oftmahls zu dem Gespann oder Geschirr ein schwächerer ungleicher Zugochse genommen, pur allein darum, weil er ziemlich an Haaren, Kopfe, oder Hörnern accordiret, und da geschiehet es leicht, daß der Ungleichheit wegen, so wohl der schwache selber, als auch die andern Ochsen verdorben werden. Daher kommt das nützlichste darauf an, daß man ein Gespann Ochsen von gleicher Stärke zusammen bringe, welche einander die Waage im Zuge halten; und in dem Lastziehen nicht ablassen, sondern einander als gute Freunde und getreue Cameraden in keiner schweren Arbeit verlassen. Denn weder an Farbe noch schönen Hörnern, sondern nur an Stärke und Vermögen lieget es. b) Derselbe muß zu seinem Vieh vernünftige und Vieh liebhabende Knechte und Jungen haben. Die Knechte müssen denen Jungen die Zugochsen nicht allein nach dero Gutbefinden, weder zum Fahren bey dem Winterfutter, noch im Sommer auf der Hutung überlassen: sondern sie müssen fleissig Acht haben: Ob auch die Jungen die Ochsen recht gebührend in Acht nehmen? Ob sie solchen das Futter gehörig geben? Ob sie dieselben nöthig genugsam tränken? auch nicht etwan die Ochsen über Vermögen antreiben, nicht zu scharf mit den Peitschen hauen, nicht mit Prügeln schlagen, nicht mit verkehrten Peitschenstecken in die Ribben stossen, vielwenjger wohl gar mit Gabeln, starken Prügeln schlagen, noch mit den Füssen stossen. c) Muß ein junger Ochse nicht zu zeitlich in das Joch gespannet werden, sondern man muß solchen zuvor sein groß und stark wachsen lassen. Denn wo ein geschickter junger Ochse zu zeitlich angespannet wird; so wird solcher verbutten, zumal wenn derselbe bald zu schweren Lasten mit genommen wird. Vor dem sechsten Jahre gehöret sich nicht, einen jungen Ochsen anzuspannen, und ziehen lernen zu lassen. d) Im Winter müssen Zugochsen absonderlich sehr wohl in Acht genommen werden. Es müssen solche weder zu viel noch zu wenig, auch nicht zu geringes Futter bekommen. Es gehört denen Zugochsen nächst denen Kälbern, Lammschaafen und Lämmern allezeit das beste.

Die Fütterung geschiehet am ordentlichsten vor die Ochsen folgendermassen: Im Herbste, wenn die Ochsen auf dem Felde sich nicht mehr satt genung fressen können, muß man denselben des Abends die Gewirr- oder kurze Strohgebünder, welche im Saamenabdreschen von Waitzen-

und Kornstrohe gemacht worden sind, einlegen. Man kann auch noch vor solche, zumal wenn die Weide abnimmt eine Futtersiede einschütten, und hernach die Gebünder auf die Nacht in die Raufen einlegen. Des Nachts, die zu der Zeit schon ziemlich lang ist, fressen die Ochsen solches aus. Im Herbste, wenn es des Morgens stark gethauet hat, oder es hat wohl gar gereift, so ist es nicht gut, die Ochsen oder andres Vieh auszutreiben. Es muß daher der Wirth in einer Wirthschaft darauf fleissig Achtung geben, damit die Knechte oder Jungen in solcher Zeit nicht das Vieh herausjagen. Denn sowohl der Thau im Herbste, als auch der Reif erkälten dem Vieh den Magen, von welchen sie denn aufstößig werden. Das Vieh ist zwar mehrentheils wohl selbst so klug, daß es in solcher Zeit, wenn es auch herausgejagt wird, nichts frißt, es wäre denn vorhero allzu hungrig werden; sondern es steht, oder legt sich wohl gar auf der Hutung nieder. Zu solcher Morgenzeit ist dem Viehe viel gesünder, daß es im Stalle ein Futter Heckerling eingeschüttet empfängt. Der Heckerling muß sowohl vor die Zugochsen, als auch vor alles Rindvieh recht klein geschnitten werden, und am allerkleinsten muß solcher vor die Anbindekälber gemacht werden. Es ist zwar wahr, wenn nasse Jahre sind, und im Getraide viel Gras wächst, daß das Vieh den Heckerling gut frißt, denn die Siede wird vom Grase weich und grün. Es kann aber auch nicht schaden, daß die Knechte solche klein schneiden, denn es frißt das Vieh gleichwohl mehr davon, als wenn sie zu lang geschnitten ist. Wenn aber trockne Jahre sind, und das Stroh kein Gras in sich hat, sondern es ist letter und weiß; in solchen Jahren müssen die Drescher das Stroh recht weich dreschen, und die Siedeschneider müssen nothwendig den Strohheckerling recht klein, fast als wie Pferdesiede schneiden, damit das Vieh die Siede annimmt, und gut fressen kan. Wenn endlich im Herbste die Ochsen wegen der Kälte, des Frostes und Schnees gar nicht mehr können ausgetrieben werden; so muß mit solchen die ordentliche Stallfütterung vorgenommen werden, und die bestehet darinn: Des Morgens früh um halb 4 Uhr muß denen Ochsen ein Futtersiede eingeschüttet werden. Die Jungen müssen vorhero mit einem Strohwische die Krippen recht rein auswischen, damit nicht etwas unreines vom Viehe selber, von Katzen oder Mäusen in den Krippen liegen bleibe, und den Ochsen die Siede verunreinige und unschmackhaft mache. In einer guten haben Stunde darauf wird das andere Futter Siede eingeschüttet, und wenn die Ochsen gut fressen, und nicht die ersten zwey male zu grosse Futter eingeschüttet bekommen, so kann nach Verlauf einer abermahls halben Stunde das dritte Futter Siede eingeschüttet werden. Denn es ist allezeit besser, daß dem Viehe auf einmahl nur kleine Futter vorgeschüttet werden, denn es bleibt dem Viehe appetitlicher, die Siede wird von dem Athem des Viehes nicht erwärmet und zäh gemacht. Um halb 6 Uhr gehört es sich die Ochsen zur Tränke zu treiben. Die Ochsen müssen nicht nur allein recht reines Wasser, sondern auch genugsam bekommen. Der Wirth oder Knecht soll allezeit voran zum Tränktroge gehen, und nachsehen, ob das Wasser genugsam und rein genug zum Tränken da sey. Denn es geschieht, daß manchmahl die Mägde das Wasser wegtragen, oder auch wohl

wohl durch ihr Waschen unrein gemacht haben. Dieses muß keiner verstattet werden: denn am Sausen der Ochsen hangt zugleich das gute Fressen, und auch die ganze Gesundheit ab. Wo grosse Wirthschaften sind, und wo 3 bis 4 doppelte Geschirr Ochsen gehalten werden; (hier nenne ich ein doppelt Geschirr 8 bis 10 Ochsen, da die Hälfte Vor- und die andere Hälfte Nachmittage angespannet werden können, auch noch 1 oder 2 übrig sind, wenn etwan einer lahm oder krank wird,) so wird zum Tränken immer ein doppelt Geschirr nach dem andern zugetrieben. Ein jeder Knecht und Junge tränket sein Geschirr: denn der Knecht muß die Ochsen mit helfen zur Tränke treiben, damit sie alle sausen. Nach der Tränke werden denen Ochsen Würrgebünder oder Sömmerungstroh eingelegt. Besser aber ist es, wenn die Einlage denen Ochsen getheilt wird, so, daß solche die Hälfte davon vor der Tränke, und die andere Hälfte, wenn sie getränket worden, eingelegt bekommen. Denn wenn vor der Tränke die Ochsen etwas langes Futter bekommen, so scheint es, daß solche besser sausen: wenn Heu gegeben werden kann, so wird solches vor der Tränke, und Stroh nach der Tränke gegeben. Währender Zeit, da die Ochsen fressen, muß das Gesinde auch essen, und wenn die Ochsen die Einlege gefressen, und getränket worden sind, so gehört es sich anzuspannen, und mit denen Geschirren zu verrichten, was vorseyend nöthig, und was damit zu verrichten anbefohlen worden ist. Zu Mittage um halb 11 Uhr gehört es sich, denen Zugochsen wiederum die Krippen zu reinigen, und ein Futter Heckerling einzuschütten, und wenn das erste Futter gefressen worden, darauf noch eins zu geben, auch allenfalls noch das dritte, und folglich auch die Einlege und das Tränken, als wie am Morgen, zu verrichten. Das Gesinde muß inzwischen auch essen, und hernach um halb 1 Uhr wiederum mit denen vor Mittage gestandenen Ochsen ins Gespann gehen, und, was mit solchen nach den Umständen der Zeit am nothigsten vorfällt, thun. Auf den Abend wird um halb 5 Uhr im Winter, in langen Tagen aber später, denen Zugochsen das erste Futter Heckerling eingeschüttet. Es müssen abermahl die Krippen vorhero ausgewischt werden, und wenn das erste Futter gefressen, so folgt darauf das andre; auch wenn sie gut fressen, das dritte, und hernach das Einlegen und Tränken. Auf die Nacht wird solchen ein stark Futter Siede eingeschüttet, denn wenn die Nacht lang ist, so steht der Ochse auf, ist hungrig worden, und räumt sodann seine Krippe aus. Im Herbste und ersten Winter füttert man die Ochsen nur so lange, als es möglich, mit der Einlege, und mit weichem kleinen Stroh ab, z. E. man giebt zuerst die den Sommer über von Waitzen und Korne eingesammlete Würrgebünden. Hiebey muß ich mit einfliessen lassen, wie es nothwendig sey, daß ein Wirth, so bald als das Vieh in den Ställen gefüttert werden muß, das Heidekorn ausdreschen lasse, damit so wohl die Spreu vor die Schweine zum Futter gebraucht, als auch das Stroh im ersten Winter dem Viehe gegeben werden könne. Und zwar aus der Ursache nimmt man Heidekornstroh am ersten, weil solches starkhalmicht und hart von Stengeln ist, und dahero dem Vieh die Zähne stumpf macht. Da nun im ersten Winter, und gleich im Anfange, wenn das Vieh im

Stalle

Stalle gefüttert wird, dasselbe nicht allein gut frißt, sondern es sind auch die Zähne zum beissen noch scharf und gut; so muß solches, wie gedacht, erst weggefüttert werden. Wenn aber die vorräthiggehabten Gewürrgebünder nebst dem Heidekornstroh alle sind, so wird zum Einlegen Waitzen- und Haferstroh, und zwar eins um das andre genommen. Das Gerstenstroh aber, weil es das weichste, kleinste und manchmal auch das futterreichste ist, wird gar auf die letzt bis in den letzten Winter zum Einlegen aufgehoben. Es muß nicht verstattet werden, daß ein jedes Gesinde das Stroh zum Einlegen vor das Vieh, sich, wie es wolle, aus denen Scheunen holen möge. Denn wo das geschieht; so wird das arme Vieh gegen einander gewaltig verkürzet werden: denn es wird ein jedes Gesinde nach dem besten greifen. Und wenn die Drescher etwan besser fütterichtes Getraide dreschen; so wird das Gesinde solches denen Dreschern fast unter denen Flegeln wegnehmen, oder sich einander aus den Händen reissen, auch wohl gar einander darum schlagen. Absonderlich an den Orten, wo die Voigte oder Schirrknechte die Kühe in Pacht haben, da werden gewiß die Kühe mit dem besten Einlegstroh, wenn nicht fleissig darauf Achtung gegeben wird, vor denen Ochsen versorget, zumal wenn die Wirthinn es mit denen Dreschern hält, und solchen etwan eine Milcheinbrocke oder etwas warmes Gekochtes giebt, da schanzen solche denen Mägden, zur Zeit, wenn die Knechte mit denen Ochsen weggefahren sind, das beste Einlegestroh zu, deshalb entstehet aber oftmals Zank und Streit. Wo gute Ordnung beybehalten worden soll; da muß nothwendig in einer Vorwerkswirthschaft das sämmtliche Einlegestroh entweder durch den Voigt, den Schirrknecht, oder wenigstens durch den Großknecht alle Tage getheilt werden, und so viel als möglich recht gleich, damit ein jedes Vieh das seinige nach denen Umständen, als es demselben gehöret, empfange. Das Stroh zum Heckerlingschneiden gehöret sich auch denen Knechten alltäglich zuzutheilen. Denn wo die Knechte es sich allein aus denen Scheunen ohne Aufsicht holen dürfen, so nehmen sie lieber die Schütten die fütterich sind zum schneiden, (die doch zum Einlegen dienlich wären,) oder sie suchen sich die kleinsten Schütten aus, damit sie fein zeitlich mit der Zahl fertig werden können. Auf einem kleinen ordinären Siedekasten gehört es sich, daß ein Knecht den halben Tag nach Lichtmesse eine Mandel Strohschütten; vor Lichtmeß aber zwölfe schneide. Auf einem Schlesischen grossen Schneidekasten kan aber ein Knecht allemal noch einmal so viel schneiden, wenn er fleißig ist. Das Heu ist denen Ochsen gleichsam das Gebratene, welches solchen nicht nur allein gut schmecket, sondern es macht sie auch begierig, einen gesunden Trunk zu thun, und davon gedeihen sie gut, zumal wenn das Heu bey gutem Wetter aufgekommen, und dabey gut ist, und dessen auch reichlich bekommen können. Heu mit Zugochsen zu füttern kommt allein darauf an: ob an einem Ort viel oder wenig, gut oder schlechter Wiesewachs ist? Ist dessen reichlich? so kan man den Ochsen bald um Weihnachten anfangen alltäglich einmal solches zu geben, wo aber dieses sparsam gebauet, und vieles vor Pferdte und Schaafe abgegeben werden muß, da muß man es den Ochsen nicht zeitlich geben. Denn wo man es solchen einmal zeitlich zu geben anfängt, und damit nicht fortfahren

kan; so werden sie verwöhnet, und wollen das Stroh nicht mehr fressen. Dahero ist das sicherste, daß, wenn man dessen nicht vieles hat, man nicht zu bald mit dem Heu zu den Ochsen komme, ausser wenn sie etwan eine weite und schwere Fuhre zu thun haben. Den ersten Winter über kan man sich mit dem weichen Einlegstroh statt des Heues behelfen. Denn zur Winterszeit dürfen die Ochsen nicht so scharf ziehen. Wenn aber die Düngerausfahrt nach Lichtmeß angehet, und man fänget auch schon im Acker an zu fahren, so ist es nöthig, daß denen Zugochsen Heu eingeleget werde. Ist so viel vorhanden, daß man damit bis zum Austreiben zu langen sich getrauet, so kan man des Tages 3 mal einlegen, wo es aber nicht hinlänglich, muß es nur 2 mal, nemlich des Morgens und zu Mittage geschehen, und auf die Nacht legt man ihnen Gerstenstroh ein. Den ersten Winter bis Lichtmeß frißt das Vieh ordinär besser als nach Lichtmeß, da die Zugochsen schon wiederum scharf ziehen müssen; z. E. wenn sie scharf am Düngerwagen gehen, oder wenn sie schon auf dem Acker am Pfluge ziehen, so will das letztere und schlechte Futter ihnen nicht mehr schmecken, auch die Siede bleibet manchmal so, als wie sie ihnen vorgeschüttet worden, in den Krippen liegen. Alsdenn ist es nöthig, daß man denen Zugochsen was anmenge, daher kan man solchen zuerst die Haberspreu anmengen, auch wohl etwas von der Ueberkehr, welche das junge Vieh nicht braucht, unterschneiden; auch kan von Waitzen- und weichen Gerstenstroh, wenn dessen genug vorhanden, die Siede geschnitten werden. Wollen die Ochsen davon noch nicht gut fressen; so muß man denenselben von geringem Getraide Schroot machen, und damit den Heckerling anmengen lassen. Es ist höchst billig, daß Herrschaften, die Zugvieh halten, solchen auch von dem geringen Getraide etwas mitgeniessen lassen: denn es gehöret solchen nächst den Menschen. Sie müssen mit ihrer schweren Arbeit das Getraide mit arbeiten helfen. Die H. Schrift befiehlt es auch: Sie spricht: 5 Buch Mos. 25, 4. 1 Cor. 9, 9. und 1 Tim. 5, 18. **Du sollt dem Ochsen, der da drischet, nicht das Maul verbinden.** Unbillig wird folglich gehandelt, wenn man dawider murret, daß denen Ochsen bey so schwerer Arbeit Körner zum Schrooten gegeben werden. Wer aber die Wirthschaft und das Viehhalten gründlich verstehet, derselbe wird es loben, und die Nothwendigkeit unfehlbar erkennen, und es gar nicht tadeln können. Branntweinspülicht, wer dessen hat, und es nicht vor die Schweine nöthiger braucht, kan zum Anfeuchten des Heckerlings vor die Zugochsen gebraucht werden. Die Ochsen fressen davon die Siede gerne, nur muß dabey in Acht genommen werden, daß nicht zu starke Futter auf einmal eingeschüttet, auch nicht viel mit einander zugleich angefeuchtet werde. Denn wo dieses geschiehet, so kan, wenn es anfängt warm Wetter zu werden, der Heckerling mit Branntweinspülicht erwärmen, und Säure bekommen, wovor sodenn die Ochsen einen Eckel bekommen, und es nicht fressen mögen. Die Träbern vom Malze kan man den Zugochsen auch unter die Siede anmengen. Wenn sich die Ochsen daran gewöhnet, so fressen sie solche gerne, und thun begierig darnach. Sie müssen aber auch im Kühlen verwahret werden, damit nicht die Säurung so bald darein kom

komme. Leinkuchen, wenn man solche entweder in ein Faß, oder in einen Eimer thut, und frisch Wasser darauf giesset, so löset sich der Leinkuchen, und macht das Wasser fett und weißlicht. Wenn nun der Heckerling mit diesem Wasser denen Ochsen befeuchtet wird; so fressen sie denselben auch gern. Man kan immer bald anders frisches Wasser auf die Leinkuchen giessen. Wer auf vorbeschriebene Weise seine Zugochsen im Winter in acht nimmt, und lässet es solchen an nichts ermanglen, sondern versorget sie reichlich und genugsam mit Futter, und lässet es auch nicht darauf ankommen, ihnen Schroot zu geben; oder er giebt Branntweinspülicht, Träbern, auch statt dessen viel Leinkuchen, derselbe wird genug Vergnügen an seinen Zugochsen, wenn dieselben aus dem Stalle zur Tränke getrieben werden, sehen: denn sie werden im Hofe muthig hintereinander und umeinander scherzen, zumal wenn sie nicht einen Tag wie den andern schwer am Joche arbeiten müssen. Kommen solche Ochsen auch ins Geschirr, so werden sie ihren Zug so leichte verrichten, daß der, so mit ihnen fähret, wenig Mühe braucht, sondern nur immer starken Schrittes neben her gehen darf. Auf solche Art gefütterte Zugochsen werden auch nicht so lange rauch bleiben; sondern sie werden gar zeitlich anfangen, die Haare gehen zu lassen. Wenn dieses geschiehet, so müssen die Ochsen gestriegelt, und von den alten angehangenen Unreinigkeiten gereiniget werden.

Gute Zugochsen, die, wie ein jeder wissen wird, alle verschnitten seyn müssen, weil sie sonst nicht zu bändigen, im Frühling und Sommer beyzubehalten, kommt darauf an, daß man sich bemühe, solche fein lange im Stalle mit Futter zu unterhalten. Je länger die Ochsen im Stalle bey gutem Futter bleiben können, je besser ist es vor solche, sie nehmen eher mehr zu, als ab; sie behalten die Ruhe, und bezahlen das Futter mit ihrem reichlichen Düngermachen. Ueberdem hat der Wirth die Ochsen auch bald zur Hand, wenn er sie braucht; das Gras auf denen Hutungen stärket sich, es wird dasselbe derber und anhaltender. Ja, sind es gar Brachen, so kan man solche vor dem Ochsenaustreiben abhauen, und das Heu aufs zukünftige einsammlen. Hiervon ist absonderlich auch von dem mannigfaltigen Nutzen oben im ersten Theil bey der Land- und Ackerbauabhandlung weitläuftig geschrieben worden, wohin den geneigten Leser desfalls verweise. Wer seine Zugochsen schon austreiben muß, wenn im Frühlinge kaum das Gras zu wachsen anfänget, derselbe wird davon keinen Nutzen haben; die Ochsen können sich niemahls recht satt fressen, denn es kann das Gras nicht zu Kräften kommen; es wird das Spitzchen, wenn es anfängt aus der Erde zu kommen, bald jung und klein abbeissen. Wenn Johannis vorbey ist, und man muß nunmehro ohnedem den Dünger auf Brachen ausfahren, und solche Brache nach und nach umstürzen, da kann man die Ochsen austreiben, und das Brachengras, das man nicht hat abhauen lassen, oder das, so wiederum jung gewachsen ist, abfressen lassen. Es bekommen auch nach diesem die Ochsen die Getraidestoppeln nach einander so, wie es die Feldordnung des Ortes erfordert, zu behüten ein. Es muß auch auf die Zugochsen fleissig Achtung gegeben werden, damit dieselben nicht über Kraft und Vermögen beladen wer-

werden. Denn wo das geschiehet; so können ostmals die allerbesten und brauchbarsten Stücke verdorben werden. Denn wenn ein Ochse mehr ziehen soll, als er vermag, so entkräftet er seine Nerven; es werden dieselben gleichsam auf einmahl schlaf und kraftlos, daß er fernerhin nicht mehr gebraucht werden kan. Bleiben Ochsen mit einer überladenen Last entweder auf bösen Wegen, oder auch auf andern Stellen stecken, so zerrücken sie sich, sie fallen nieder auf die Knie, und man möchte sagen: sie bettelten damit und flehetem gleichsam auf den Knien, daß man an ihnen doch nicht so Gewalt und Unrecht üben sollte. Was thun aber hiebey wohl oft unvernünftige Leute? an statt daß sie mehr Zugvieh davor anlegen, oder die Last vermindern sollten, nehmen sie wohl die stärksten Prügel, schlagen und stossen auf das arme Vieh unbarmherzig ein, und es soll schlechterdings gezwungen, und vom Vieh erzogen werden. Gleichwohl aber gehet es nicht; es sind die Ochsen oftmahls klüger, als die Menschen in solchen Umständen selber seyn. Ach wie mancher schöner Zugochse wird bey solcher Gelegenheit zerrissen, verdorben und umgebracht, so daß er niemals mehr zum Zuge zu brauchen ist; absonderlich auf Wiesen im Heueinfahren und in der Getraideeinerndte, wenn die Aecker weich sind, gehen solche schadenbringende Historien die Menge vor. Ich rathe und bitte alle, die mit Zugvieh umzugehen haben, daß sie ja niemals dem Viehe eine Last über ihr Vermögen aufladen. Es ist besser, nutzbarer und auch förderhafter, daß man ordentlich lade, und lieber ein oder etliche mahl mehr fahre. Denn wie viele Zeit gehet doch verlohren, wenn ein grosses Fuder nicht kan fort gebracht werden, und was wird nicht oftmahls an sonst guten vesten Zeuge zerbrochen. Gewiß, viele Bauren haben auch durch das Ueberlässigen ihr Vieh und folglich ihre ganze Wirthschaft verdorben.

Ein Zugochse, wenn er ordentlich gehalten wird, dauret im Zuge bis ins 14te und 16te Jahr gut; wenn er aber so alt worden, so lassen dessen Kräfte nach, verlieret wohl auch etliche Zähne, und kan sich auf der Sommerhutung nicht mehr, als ein jüngerer, satt fressen. Im Stalle kann er auch nicht mehr so geschwinde und hurtig das Futter zwingen. Wodurch er abnimmt, und nicht mehr so gut aussiehet als wie die Jungen. Das Springen und Muntersehn vergehet ihm. Dannenhero ist es zu rathen, daß Wirthe hierunter vorsichtig seyn, und binden lieber alle ins Alter tretende Zugochsen, wenn sie solche nicht gar auspracken können, an eine Krippe allein, und richten nach denen vor solche Ochsen erfordernden Umständen so wohl das Futter als auch die Arbeit ein. Denn alle Ochsen mit einander können wohl in einem Geschirr sich im Zuge gleich verhalten. Wenn man aber alte und junge an einer Krippen unter einander stehen hat, so fressen die jungen mit ihren guten Zähnen das Futter denen alten weg, und im Ziehen verdirbt auch einer den andern. Darum ist es besser, daß alte Ochsen, und auch wiederum die jungen zusammen im Geschirr und auch im Futter gehalten werden. Daß man mit Ochsen auf Landstrassen und in die Ferne nicht so hurtig fortkommen kann, als wie mit Pferden, ist zwar wahr; darinnen sind aber die Ochsen viel nützlicher, sintemal man einen alten Ochsen, wenn er nicht mehr zum Zuge gut ist, noch mästen und schlachten, oder

oder verkauffen kan. Ein alt Pferd aber muß man schlechterdings dem Abdecker und Hunden überlassen. Viele erfahren, was sie vor Schaden durch Abgang der Pferde leiden. Einen Ochsen kan man mit Heu und Gesträhde erhalten; ein Pferd aber nimmt mit diesem nicht vorlieb, sondern bleibt auch im Stalle schlecht, dafern sie nicht von Jugend an dazu gewöhnt werden, und das Heu recht gut ist, wie in Schweden, da die Pferde nichts als Heu bekommen, und dabey doch gut arbeiten. Man findet an manchen Orten, daß die Zugochsen zum Reiten angewöhnt werden; es setzen sich die Treiber auf solche so gut, als auf ein Pferd. Von dieser Gewohnheit aber ist nichts zu halten: denn wenn der Ochse schwer ziehen muß, und soll noch einen Menschen tragen; so wird demselben die Last verdoppelt. Es mag sich auch wohl nicht zum besten darauf reiten lassen, denn Ochsen haben scharfe Rücken rc. überdem hat ein Pferd von dem Schöpfer eine andere Structur zum Tragen auf dem Rücken empfangen, als ein Ochse: denn dieser ist zum Ziehen erschaffen; Pferde aber sind so wohl zum Reiten als Zuge geschickt. Man findet unter denen Ochsen einige, welche die Menschen stossen. Die Verursachung dazu sind die Menschen selber: denn diejenigen, so das Vieh jung warten, spielen und necken sich mit selbigem, und damit gewöhnen sich manche Stücke das Stossen an. Es geschieht dadurch öfters groß Unglück, und wie mancher Mensch ist dadurch um seine Gesundheit, auch wohl gar um das Leben kommen. Daher ist alle solche Tändeley mit jungem Vieh zu vermeiden; denn wenn hernach einmal das Vieh sich zu stossen angewöhnet, so ist es schwerlich davon abzugewöhnen. Die Stamm- oder Zuchtochsen, wenn solche nicht mehr vor die Kühe zu gebrauchen seyn, können castriret und im Zuge gebraucht werden. Wenn anfangs sich auch solche zum Ziehenlernen übel gebärden; so hat es nichts zu bedeuten, sie lernen schon nach und nach das Joch leiden, und werden oftmals die allerbesten Ochsen im Zuge. Ein Stammochse, zumal wenn er einen neben sich von gleicher Stärke hat, wird selten vor einer Last austreten, sondern er ziehet eine grosse Last. Auf vier castrirte und zusammen gespannte Stammochsen kan man beynahe noch eineinmal so viel laden, als auf andere vier ordentliche Zugochsen. Die Stammochsen, wenn sie castrirt worden sind, werden Altgeschnittene oder Poisse genannt. Es taugt ein geschnittener Stammochse, wenn er etliche Jahre im Zuge gebraucht worden, so gut zum Mästen, als ein anderer Ochse; es ist sodenn nichts unangenehmes am Fleische zu spüren. Wenn aber ein Stammochse ungeschnitten geschlachtet werden muß, so kan das Fleisch auf keine Bank, noch weniger auf herrschaftliche Tafeln gebraucht werden: denn es sieht wegen der an sich habenden Brunst roth aus, und macht im Kochen einen Jescht, und wird nur gemeiniglich vor das Gesinde und Tagarbeiter gebraucht.

Manche Zugochsen stossen sich mit denen Hinterbeinen, wenn sie gehen, aneinander, reiben sich solche dadurch, und werden am leichten Gehen verhindert. Die Ursache davon soll seyn, wie vorgegeben wird, daß diese, da sie geschnitten, oder rein gemacht, oder castriret worden, vom Schäfer, oder demjenigen, der solche Arbeit an ihnen verrichtet, zu scharf geschnitten, das ist, daß die

Saa-

menadern zu tief abgeschnitten worden wären. Man hält aber davor, daß folgendes die Gelegenheit dazu sey: nemlich, wenn ein junger Ochse zu jung angespannet wird, und bald schwere Lasten ziehen muß, daß davon die Beine überstimmet, gewendet, und zum Schlimm- oder Schludrichtgehen so wachsen. Oder es ist ein Ochse von Natur flüchtiger als der andere, und solcher wird neben einen gespannet, der an sich hält, so zieht sich ein solcher williger flüchtiger Ochse neben dem faulen die Beine krumm, und wird schleudricht. Man wird solche krumme Hinterbeine ordinär nur an willigen und flüchtigen Ochsen gewahr werden; ein fauler aber und an sich haltender Ochse hat niemals schlimme Beine. Aus dieser Ursache haben nun auch hiebey Wirthschafter und Hauswirthe Achtung zu haben, daß flüchtige und faule Ochsen nicht zusammen gespannet werden, sondern es ist nützlicher und ordentlicher, daß gleich und gleich, nemlich faule allein, und flüchtige wieder zusammen allein gespannet werden, denn sonst verdirbt der faule gewiß den flüchtigen. Wenn die Zugochsen die Schwänze nicht recht gerade und gleich haben, sondern sie sehen hin und her gebogen und krumm aus; so ist es ein Kennzeichen, daß denen Ochsen etwas mangele. Gemeiniglich wird denselben Ochsen auch das Leder auf dem Rücken an dem Fleische angewachsen seyn, und solches rühret von der gehabten schweren Arbeit her. Man muß diese Ochsen fein oft beym Schwanze ziehen, und solchen mit denen Händen das Leder von dem Rücken losreissen. Man wird es denn recht eigentlich fühlen, daß es angewachsen, und es wird etwas knacken und prasseln, wenn man es losreisset. Solches ist dem Viehe ganz gesund, doch gehöret auch zugleich demselben etwas besser Futter und Ruhe hernach zu lassen. Es wird ein guter Zugochse, der nicht mager ist, niemals einen krummen Schwanz, noch angewachsenes Leder auf dem Rücken haben. Es sey denn, daß durch einen besondern Zufall demselben der Schwanz gebrochen worden sey; welches man aber gar eigentlich an denen Schwanzgewerben oder Gelenken fühlen kan.

B) **Mastochsen** müssen vor allen Dingen auf gute Wayde gebracht, und in Ruhe und allein gehütet werden. Wenn nun das geschehen, daß alte ausgeprackte Ochsen die Ruhe in die Knochen und Körper, auch einen guten Ansatz am Fleische und Inschlitt bekommen haben, alsdenn kan man solche in die Maßställe in besseres Kernfutter nehmen, und sich bemühen, daß dieselbe vor herrschaftliche Tafeln, so bald als möglich, schlachtbar werden. Die Mastung gründlich zu zeigen, müssen wir von dem **Futter** und der **Ordnung im Füttern** etwas gedenken.

a) Von dem **Futter** beliebe man folgendes zu merken. 1) Wie bey allen Creaturen dasjenige, das die meiste Kraft in sich hat, auch die stärkste Wirkung und Mittheilung in den Körper bringet: also ist auch wohl das Getraide, wenn man solches dem Mastvieh geschrotet giebt, das allerbeste, wovon solches fett wird. Dieses kan nun von allen Sorten Getraide genommen werden, denn je besser es ist, je besser wird der Schroot, und desto mehr giebt derselbe denen Ochsen Kraft und Trieb zum rechten fett werden. Bey dem Schrooten des Getraides vor die Mastochsen finde nöthig zu erinnern, daß denen Müllern nicht erlaubt,

noch zugelassen werde, daß sie Beutel vorhängen, und das Mehl, als den Kern des Schrootes voran wegziehen. Wenn gutes Getraide zum Schrooten gegeben wird; so ist fleissig darauf zu sehen, daß nicht dergleichen auf den Mühlen geschehe. Denn wenn der Schroot bey der Besichtigung nicht viel Mehl hat, so, daß an den Händen, wenn man in den Sack greift, nicht viel Mehl anhangen bleibet, sondern es fällt der Schroot einem ganz trocken aus der Hand; so ist es ein Zeichen, daß das Mehl davon weg sey, oder daß das Getraide allzu sehr geringe gewesen, und der Schroot nur grob gelassen worden sey. Weil man auch denen Mastochsenwärtern allzeit einige Scheffel Schroot miteinander anvertrauen muß; so ist auch nöthig, auf solche ein aufmerksames Auge zu haben, daß sie mit Staub, oder andern klaren Sieben, nicht das Mehl aus dem Schroote aussieben, und die Hülsen den Ochsen anmengen. In theuren Jahren insonderheit, wenn alle dergleichen Dinge angenehm seyn, und gesucht werden, ist darauf sonderlich zu sehen ꝛc. 2) Nächst dem Getraideschroote ist das Spülicht vom Branntwein das Beste, denn dasselbe hat eine starke Fettigkeit vom Mehl in sich. Man kan den Mastochsen damit den Heckerling anmengen, auch kan man die Ochsen es sauffen lassen. 3) Nächst dem sind auch die Träbern von dem Bier zum Mästen der Ochsen diensam, zumal wenn es weizene sind. Die Ochsen fressen solche sehr gern ganz allein, wenn sie deren gewohnt worden, auch kan man solche unter den Heckerling, nachdem man will, viel oder wenig mengen; nur ist in Acht zu nehmen, daß die Träbern, als auch das Branntweinspülicht, nicht in Gruben, Tonnen, oder gar in den Krippen übelriechend, madig oder sauer werden. Wo das geschieht, so frißt der Ochse nur ungern und nur aus Hunger davon, und wird davon keinen Zugang am Fettwerden erlangen. Daher müssen absonderlich Träber des Sommers in kühlen Orten, auch wohl gar, wenn es seyn kan, in Gruben in der Erde gehalten werden, und Branntweinspülicht muß aus denen Brennereyen nur so viel täglich genommen werden, als gebraucht wird. Hievon ist oben bey Fütterung der Zugochsen schon Erwähnung geschehen. 4) Möhren, und absonderlich Kohlrüben, sind auch eine gute Mastung vor Ochsen, wenn man derselben genugsam haben kan. Denn diese unter sich in die Erde wachsende Wurzeln oder Gewächse ziehen aus dem Acker die Süssigkeit in sich, und sind dem Vieh im Geschmacke sehr angenehm. Man muß aber weder die Möhren noch die Kohlrüben so unrein, als sie aus dem Acker kommen, den Ochsen geben. Denn der anhangende Sand und andere Unreinigkeiten würden dem Vieh den Appetit sowohl als den Nahrungssaft verhindern. Dahero möchten die Möhren vorhero rein abgewaschen, und hernach mit Stampfeisen klein gestossen, und unter den Heckerling gemenget werden. Je dicker man aber solche anmenget, je kräftiger und nahrhaftiger ist das Futter; und eben also muß man es auch mit den Kohlrüben machen. 5) Eicheln, wenn solche gut gerathen, sind auch eine Mastung vor Mastrinder. Nur, daß man solche denen Ochsen nicht frisch gebe: denn sie verschlingen dieselben ganz, und vermuthlich gehen solche wiederum unverdauet guten Theils, als wie Haferkörner, wenn dieselben das Vieh mit dem Stroh

frißt,

frißt, und ganz mit den Excrementen fort. Am sichersten und besten ist: wenn Eicheln gedörret, und in Mühlen ordentlich geschrooten werden: denn da wird ein bräunliches Mehl davon, welches man mit Nutzen, eben so wie Getraideschroot, unter den Heckerling mengen, und denen Mastochsen geben kan. 6) Kraut und Getraidespreu werden auch zur Mastung der Rinder gebraucht; doch dieses ist keine Mastung in grosser Herren Mastställen. Bey einem Dorfmanne gehet es wohl an, der es nicht anders hat: vor Ochsen aber, welche recht fett werden, und auf grosser Herren Tafeln verspeiset werden sollen, ist solche Mastung nicht zureichend. Zu Anfange, wenn man Rinder zur Mastung aufgestellet hat, kan man wohl zu derselben Ausstopfung, wenn man viel Kraut und Spreu hat, was füttern. Man muß aber dabey nicht stehen bleiben, sondern bald darauf zum bessern Kernfutter schreiten. Das Kraut, wenn man es füttert, muß erst in Trögen oder Fässern mit Schneideeisen, so Krautscharben genennet werden, klein gestossen werden; hernach aber menget man solch klein zerstossen Kraut unter die Siede oder Heckerling. Die Spreu kan man auch unter den Heckerling, wie andere gestossene oder geschrootene Sachen mengen; man muß aber allezeit die Siede anfeuchten, denn sonst blasen die Ochsen die Spreu aus der Siede. Bauersleute auf den Dörfern, wenn sie mit Kraut und Spreu mästen, brühen beydes miteinander. Einige nennen es, nach der Dorfredensart, aufgeschöpft. 7) Ueber vorstehendes nutzet auch denen Mastochsen sehr, wenn man denselben nach dem Abfüttern entweder ein Futter gutes Heu oder Grummet in die Raufen einlegen kan. Denn wenn dieselben vorhero reichlich und satt gefüttert worden, so müssen sie auch geträncket werden; worzu diese trockene und salzreiche Nachfutterung dienet. Je besser nun das Heu oder Grummet denselben gereichet werden kan, je gedeilicher ist es ihnen, zumal wenn solches von reinen Wiesen, und gut aufgekommen ist. Einige, die nicht Heu und Grummet haben, verrichten es mit gutem Ueberkehr und Sömmerungs-Strohgebündern. Ein jeder macht es hierinnen so gut, als er kan, und es zu geben vermag. Ob zwar das Stroh ein schlechtes, auch das allerschlechteste im Füttern des Viehes, und nicht eben wohl klinget, Stroh vor Mastochsen; so ist doch jedermann bekannt, daß dem Vieh das Stroh in Vergleichung eben das ist, was den Menschen das tägliche Brod. Die übrige bessere Fütterungen, sie seyn von Körnern, oder von Wiesewachs, sind gleichsam, als wie dem Menschen, neben dem Brod allerhand gekochte oder gebratene Essen. Vor Mast Rindvieh gehöret unumgänglich Stroh, von welchem man Heckerling oder Siede schneiden kan, und in welche man alle Anmengerey vermischet, und dem Vieh nützlich beybringet.

b) Von der **Ordnung des Mästens und Fütterns** selber, und wie täglich dem Mast Rindvieh das Futter hintereinander zu geben, muß man gedenken: 1) daß vieles hierinnen auf eine gute Ordnung ankomme, woran man sich täglich binde, und fast auf die Minuten demselben nachlebe. Denn das Vieh ist an sich in seiner Art so ordentlich, als wohl die wenigsten Menschen in ihrer Art, die doch mit der Vernunft von GOtt begabet, und daher viel besser und ordent-

deutlicher sich ausführen sollten, doch aber leider es nicht allemal seyn. Denn wenn der Ochse heute im Stalle, oder an einem andern Orte was gutes genossen hat, so wird er sich dessen den andern Tag eben zu der Zeit gewiß wieder erinnern, und hoffen, es wiederum theilhaftig zu werden. Absonderlich aber die Mastrinder, die noch über dieses auf nichts anders zu gedenken haben, sondern nur im Stalle geruhig seyn, und auf Fressen und Sauffen bedacht seyn. 2) Im Sommer, und zur Zeit, da es nicht gefrieret, sollen des Morgens früh um vier Uhr die Masteindvieh Wärter aufstehen, und nachdem sie ihr Morgengebet verrichtet, in ihre Futterkammern, wo sie den Schroot und Heckerling haben, gehen, sich recht reines Wasser dazu hohlen, und in einem dazu schon gemachten Troge, Kasten oder Tonne, den Schroot und Heckerling miteinander anfeuchten, gut untereinander rühren, und zwar so lange, bis aller Heckerling den Schroot und die Feuchtigkeit zugleich angenommen hat. Wenn dieses geschehen, so gehöret es sich, daß diese Leute mit sichern leuchtenden Laternen, wenn es nicht vom Tageslicht geschehen kan, die Krippen beleuchten, und dieselben mit reinen Strohwischen fein rein auswischen. Sollten sie aber noch etwas vom vorigen Futter in der Krippe finden; so müssen sie eigentlich dasselbe Futter untersuchen, und sehen, was die Ursach sey, daß die Ochsen es nicht ausgefressen haben. Finden sie etwas Unreines darinnen, so hat es weiter nichts zu bedeuten, als daß sie solches verunreinigte Futter wegwerfen. Ist aber das Futter rein, so ist es ein Zeichen, daß einem Ochsen was mangele, da hat alsbald der Wärter es am Rinde zu untersuchen, was ihm fehle, und sofort solchem Rinde mit Rathe, so viel als möglich, zu Hülfe zu kommen, damit nicht irgend ein solcher kostbarer Ochse gar verlohren gehe. 3) Wie viel einem Mastochsen in einem Tage Schroot zu reichen sey, hanget von der Güte des Schrootes selber, als auch der Beschaffenheit des Viehes, ob der Ochse schon ausgefüttert, oder ob er noch stark frißt. Ist der Schroot von gutem Getraide und Mehlreich; so ist vor einen Ochsen des Tages, wenn derselbe gute Einlegen dabey bekommt, schon eine halbe Dresdner Metze genug. Ist der Schroot mitteler Gattung; so mögen es drey Mäßel, und wo er gar sehr geringe, eine ganze Dresdner Metze seyn. Wenn anfangs Ochsen in Schroot angebracht werden, so fressen sie scharf; sind sie aber schon ausgefüttert, so fressen sie nicht mehr so viel; das aber, was sie fressen, soll desto besser und delicater seyn. In warmen Tagen darf nicht mehr, als was auf eine Fütterung gebrauchet wird, eingemenget werden, sonst kan in das übrige eine Fermentation kommen, zumal wenn Gewitter entstehen. Solches fressen auch die Ochsen hernach nicht gerne, weil ihnen die Säure, deren sie nicht gewohnet sind, zuwider ist. Denn je süsser das Futter ihnen gegeben werden kan, je lieber fressen sie es, und desto gesunder ist es dem Viehe. 4) Wenn nun die Anmengung und Krippenreinigung geschehen; so wird denen Mastrindern das erste Futter solcher Schrootsiede eingeschüttet: eigentlich soll es früh um fünf Uhr geschehen. Nach Verlauf drey viertel Stunden wird das andere dergleichen Futter, und um halb sieben Uhr die Einlege von Heu oder Grummet denen Rindern gegeben. Nach Verlauf einer halben

ben Stunde muß solchen recht reines Wasser in reinem Gefässe vorgehalten werden. Wenn das geschehen, so kan man eine viertel Stunde die Rinder auf die Tränke stehen lassen, damit sie die noch in den Rausen habende Einlege völlig auffressen. Hierauf kan noch als zur Absütterung ein schwach Futter angemengte Schrootsiede eingeschüttet werden. Unter dem währenden Füttern, da die Ochsen bey der Krippe stehen, muß solchen das Lager gegleichet, und neu untergestreuet werden, darauf läßt man denen Ochsen die Ruhe, welche solchen gar dienlich, und zur Mastung beförderlich ist. Bey solchen Ochsen kan das Sprüchwort der Faulen gelten: **Auf eine gute Mahlzeit, gehöret eine gute Ruhe.** Menschen aber, zumal jungen Leuten, geziemet es nicht, sich dessen zu bedienen. Um eilf Uhr Vormittags kan der Viehmäster zu seinen Ochsen in den Stall gehen, und sehen, was sie machen, denselben auf obbeschriebene Weise in die Krippe sehen, und ein Futter angemengte Schrootsiede einschütten, und und wenn sie solches ausgefressen, ihnen etwas einlegen, und darauf mit reinem Wasser tränken, und nach zwölf Uhr ihnen in die Krippen abermal was Futter einschütten, und nachgehends solche wieder ihrer Ruhe überlassen. Mittlerweile am Tage, wenn gedachte Absütterungen und zu Mittage geschehen, und das Vieh lieget, schaffet der Mastrindvieh-Wärter das Futter, was er vor das Vieh brauchet, indessen ein, und schneidet sich das Stroh zu kleiner Siede. Denn je kleiner die Siede gemachet wird, je besser ist sie zum anmengen, und das Vieh zwinget solche auch besser, zumal, wenn Rinder darunter seyn, so wenige und schlechte Zähne haben. Des Abends um vier Uhr muß der Viehmäster wiederum zu füttern anfangen, er visitiret die Krippen auf vorige Weise, und giebet denen Ochsen wie des Morgens in gehöriger Zeit die Futter mit angemengten Heckerling. Er leget gegen sechs Uhr die Einlege ein, und tränket abermal dieselben ordentlich mit reinem Wasser, machet und richtet ihnen die Ruhestätte an, und giebet um halb sieben Uhr dem Vieh ein recht stark Futter gemengten Heckerling zum Nachfutter in die Krippen. Im Winter, wenn Frost ist, kan zum anfeuchten der Siede nicht kaltes Wasser allein genommen werden, denn es würde von der Kälte die Siede bald in Klumpen zusammen gefrieren; sondern es muß dahero des Abends das Wasser darzu in den Stall getragen, und zugedecket werden, damit es rein bleibe, und auch des Morgens vor jeder Fütterung in Kesseln oder Ofentöpfen lau warm gemachet werden, damit die Anfeuchte desto besser verrichtet werden könne. In harter Kälte ist auch diensam, daß unter das Wasser, womit die Ochsen getränket werden, etwas warmgemachtes Wasser gethan werde, weil das kalte Wasser oftmals mit Eis untermenget ist, wodurch das Stücke, wenn es sauffen soll, erschricket, und es gar nicht sauffen mag. Des Abends, ehe der Viehmäster schlafen gehet, ist nöthig, daß mit einer Laterne im Stalle zu jedem Stück Vieh gesehen werde, weil es geschehen kan, daß ein Stück unvermuthet krank wird, oder mit den Hörnern in der Rause oder Stricke hangen bleibe, oder sich zu nahe an die Krippe legte, wovon es Schaden nehmen, oder wohl gar um das Leben kommen möchte. Wenn auch zu anderer Zeit, es sey am Tage oder

in der Nacht, man ein Vieh brummen, oder auch rumpeln und tourniren höret; so muß bald zum Vieh gesehen werden, ob irgends was vorgehet, wovon Schaden entstehen kan. Mit vesten Thüren, guten Schlössern und inwendig starken Riegeln sind dergleichen Ställe wohl zu verwahren; denn nach gemästeten Ochsen schleichen auch des Nachts die Diebe gerne.

Ochsenkalb, wenn und wie zu castriren, s. **Castriren.**

Ochsenstall, s. **Maststall, Kühstall.**

Oculiren, s. **Pfropfen.**

Odermennige, Adermennige, Heil aller Welt, Leberklette, ist ein wildes Heilkraut, welches an den Wegen, um die Zäune und Hecken, und auf ungebauten Felder wächset, hat eine schwarzbraune, harte und holzigte, und in viele Zacken zertheilte Wurzel, welche grösser und länger als die Wurzel des Benedictenkrauts ist, und keinen Geruch, jedoch aber einen bittern zusammenziehenden Geschmack hat. Die Blätter sind in viele kleine Blättlein zerspalten, gleichwie der Gänserich, und diese sind wieder zerkerbt, wie das Fünffingerkraut. Zu Ende des Mayen kommen gemeiniglich von einer Wurzel zween lange holzigte und rauhe Stengel, welche einer Ellen hoch und drüber gerade über sich aufwachsen. An diesen erscheinen kleine bleichgelbe, gestirnte wohlriechende Blümlein, eines an dem andern, rings herum, bis oben hinaus. Wenn die Blümlein vergangen, erscheinen kleine rauhe Kletten, die gleich denen ordentlichen Kletten sich anhängen, und mit weissen süssen Saamkörnlein angefüllet sind. Dieses Kraut wärmet, trocknet, reiniget, eröffnet, und widerstehet aller Fäulung, wird auch in Wundtränken und Fußbädern gebraucht. Das grüne Kraut zerstossen aufgelegt, heilet Schlangenstiche und faule Schäden. Der Saame oder das Kraut gepülvert, davon ein halb Quintlein mit rothen Wein, auf die Nacht eingenommen, dienet denen, die das Wasser im Schlaf nicht halten können. Man bereitet davon ein Wasser, Syrup, Latwerge, Extract und Salz, welche wider die Verstopfung der Leber und Milz, Gelb- und Wassersucht, Blutflüsse, Harnwinde und den Stein dienen, und alle Würmer im Leibe tödten.

Oeconomie, s. **Haushaltungskunst.**

Oehmbd, s. **Grummet.**

Oel, s. **Baumöl.**

Oelflecken, sind eine beschwerliche Sache in denen Kleidern, weil ihre alle Zierde und Ehre dadurch benommen wird. Wir wollen dahero zeigen, wie sie können aus denselben gar füglich gebracht werden, und zwar 1) Aus der weissen Wäsche: Nimm ziemlich fette Lichtputzen, schmiere solche dick auf den Ort, daß der Flecken ganz damit bedeckt ist, laß 1 oder 2 Tage lang stehen, alsdann wasche den Flecken von den Lichtputzen mit ziemlich heissen Wasser und wohl eingeschmierter Seiffen wieder heraus, so wird der Flecken von der Wagenschmiere zugleich mit heraus gehen, daß man nichts mehr davon siehet. Es ist auch wohl zu merken, daß wenn man Butter auf die Flecken von Wagenschmiere und Oelfarbenflecken schmieret, solche die zähe Materie erweichet, daß es sich nachmahls mit warmen Wasser und guter Seiffe lässet auswaschen; glei-

che Würckung hat auch das Baumöl, als von der Butter gedacht worden. Man lasse alle dergleichen Flecken nur nicht so alt werden, damit sie nicht können so gar sehr einfressen, so wird der Nutzen sich gewiß finden, und diese Kunststücke den Ruhm behalten, daß sie probat sind. 2) Aus Atlaß oder andern Zeugen: Man nimmt Beine von Hammelsfüssen, lässet solche bey einem Häfner mit brennen, stosset es hernach zu Pulver, dann legt man solches auf beyde Seiten des Zeugs, wo der Flecken darinnen ist, läßt es eine Nacht darauf liegen, so wird solches Pulver oder Aschen den ganzen Flecken an sich ziehen, und wo es auf einmahl nicht ganz hinweg gehet, so kann man solches zum andern, und wo es nöthig, auch zum drittenmahl thun, so gehet er heraus. Es muß aber der Fleck nicht so alt seyn. 3) Aus weissen oder rothen seidenen Zeugen, ohne deren Farbe zu verändern: Nehmet guten Brannntewein, oder auch zubereitetes starkes Wasser, so viel als nöthig, befeuchtet damit den Flecken an beyden Seiten, dann nehmet das Weisse von einem Ey, reibet damit den Flecken, legt es an die Sonne, und wann es trocken, so waschet es mit frischem Wasser, und drucket es wohl aus. Oder: Man nimmt guten Wein oder auch nur starken Hefenbrannteewein, befeuchtet den Flecken auf beyden Seiten, dann nimmt man frisch zerklopftes Eyerweiß, und reibet den Flecken damit, legt es darauf an die Sonne, und läßt es trocknen; nach solchem wäschet man es mit reinem Wasser wiederum aus, und lässet es dann wieder wohl trocknen. Oder: Man nimmt rohen Honig, das Weisse von einem Ey, und Salmiac, streichet es auf den Flecken, und lasset es eine Zeitlang darauf, hernach wäschet man es mit Wasser ab, oder man macht eine Laugen von Buchenaschen, und wäschet den Flecken damit. 4) Aus Wollen, Leinen und Seidenzeug: Nimm ohngefehr 2 Pfund Brunnenwasser, thue darein ein wenig Potasche, so viel als einer Welschen Nuß groß, und dann eine klein geschnittene Citrone, laß soches durch einander gemischt 24 Stunden in der Sonne stehen, drucke es hernach durch ein sauberes Tüchlein, und hebe das also geklärte Wasser auf zum Gebrauch, dann es wäschet ab alle Flecken, und so gar harzigte und velichte, sowohl aus denen Hüten, als Kleidern, sie mögen von Wolle oder Seiden, Leinen oder Baumwolle seyn, und nimmt sie zur Stunde weg, sobald aber der Flecken ausgelöscht, muß geschwind die gesäuberte Stelle mit frischem Wasser nachgewaschen und abgewischet werden.

Oefen, sind im Winter unentbehrlich, und bey dem aller Orten steigenden Holzpreiß ist um so viel mehr auf eine menagierliche Einrichtung derselben zu sehen. Von den leztern hier zu handeln, wollen wir aussezen, und von der ersten nur einige Stücke bemerken, weil ein sattsamer Unterricht von den Oefen in des oeconomischen Frauenzimmers- und Handcalenders 2 Theil p. 347. bis 396 bereits angegeben; wohin wir unsere G. L. der Kürze wegen verweisen; daselbst er auch viele Abbildungen vortheilhafter Oefen antreffen wird. Dieser heißt ein guter und bequemer Ofen, in welchem die verbrennliche Materie völlig ausgelöset, und alle Hitze schnell durch die ganze Stube dringet. Nun haben, leider! zu unserm grösten Schaden, die gemeinen Kachelöfen diese Vollkommenheit nicht. Denn in der A-

sche bleiben viel Kohlen zurück, und mit dem Rauche gehet viel Hitze hinaus. Wenn man einheitzet, gehet eine grausame Zeit hin, ehe der Ofen warm wird, und noch mehr, ehe die Wärme in das Zimmer kommt, so, daß wenn bey dem Ofen eine unerträgliche Hitze, man solche an dem Fenster kaum spüret. Diesen Beschwerden kann auf folgende Art abgeholfen werden: Setzet hinten in den Ofen einen erhabenenen Rost, mit einem Geländer von eisernen Stangen auf drey Seiten, aber so enge, daß nichts als die Asche durchfallen kann; den obern Theil des Ofens machet höher, aber auch enger als den untern; stellet das Holz bey nahe aufgerichtet auf den Rost, und leget den angezündeten Kühn gleichfalls aufgerichtet darunter; endlich machet dem Rauche in der Höhe des Ofens einen Gang, dardurch er entweder zu dem Ofenloche, durch welches man einheitzet, oder zu einem besondern Loche in dem Schlunde der Feuermauer geleitet werden kann. So wird ohne grosse kostbare Veränderung der Oefen man eine beträchtliche Menage des Holzes spüren.

Ohnmacht, ist bekannter massen, wenn der Mensch erblaßt, darnieder sinket, die Lebensgeister und Bewegungskräfte aber so gehemmet werden, daß der Mensch vor todt da lieget. Wenn sie heftig, als welche Syncope heißt, so pflegt sie mit einem kalten Schweiß, Stillestand des Pulses und Beraubung aller Sinnlichkeit, ausser, was etwan die Geruchswerkzeuge, noch davon behalten, begleitet zu seyn. Stark riechende Dinge, darunter das Sal volatile, stärkende Balsame und Wasser, womit die Nase, Puls und Schläfe gerieben werden, kaltes Wasser oder Essig ins Gesicht oder den Nacken gespritzt, ein Stück hausbacken Brod vor die Nase gehalten, sind die besten Hausmittel.

Ohr, ist dasjenige Werkzeug (Organum) am Haupte des menschlichen Leibes, wie auch bey unvernünftigen Thieren, welches zum hören erfordert wird. Denn es werden in selbigem diejenigen Strahlen aufgefangen und gesammlet, welche man Schallstrahlen deswegen nennet, weil sie von solchen Dingen entstehen, welche einen Laut oder Schall von sich geben, durch welchen die Luft in eine mehrere oder geringere Bewegung gesetzet wird. Daß aber die Luft an Fortpflanzung des Schalls Ursache sey, wird man daraus ganz deutlich gewahr, weil in einem luftleeren Raume (Vacuo) kein tönendes Instrument, es sey Glocke, Schelle, Saite, oder was es sonst wolle, den geringsten Klang von sich giebet. Es wird aber das Ohr in das äusserliche und innerliche getheilet, da jenes neben der Zierde des Hauptes, weil einer, der keine Ohren hat, nicht fein aussiehet, auch das seinige zum hören beyträget, sintemal diejenigen schwer hören, welchen die Ohren abgeschnitten worden, dieses, das innerliche nemlich, und aus dessen künstlichen Structur, welche in das Gehirne gehet, wenigstens sind so viele Ausbreitungen der Nerven und Nervenhäute darinnen hin und her gezogen, daß man mit derselben anatomischen Untersuchung genung zu thun findet, man gar sonderlich die grosse Weißheit GOttes abnehmen, ja einen unverschämten tummen GOttes-Verläugner deutlich überführen kann, daß er die Existenz eines solchen Wesens, welches alles auf das allerweiseste geordnet, nimmer zu verneinen vermögend ist, dienet darzu, daß es die Schallstrahlen aufnimmt, und solche der Chorde

der Tympani, welche geordnet ist, den Schall desto leichter zu empfinden, mittheilet. Darauf er sodenn weiter nach dem Irrgange (Labyrinthus) und dem Vorhofe (Vestibulum) die so genannten Zonas sonoras zu berühren fortgehet, und daselbst das Hören veranlasset, welches aber gleichwohl, ob wir schon zwey Ohren haben, da andere Sinnen aus GOttes weisester Vorsehung deswegen ebenfalls uns doppelt gegeben worden, damit, wenn ein Theil ja verdirbt, das andere gleichwohl sein Amt, zu Erlangung der Absicht, vollkommen verrichten kan, dennoch alles einfach hören, eben wie es auch mit dem Sehen, vermittelst doppelter Augen, geschiehet. Es können aber die Ohren von einem allzustarken Schall verderbet werden, wie man an denen gewahr werden kann, welche öfters grosse Geschütze losbrennen, und die Ohren nicht mit Baumwolle verstopfen. Ein heftiger Donnerschlag, und davon entstehender Knall, kann das Gehöre gänzlich verderben, und taub machen. Von der überaus künstlichen Structur des Ohres kann in Hrn. Doctor Börners Physica §. 473. pag. 506. u. f. gelesen werden. Das Ohr ist auch mancherley Zufällen unterworfen, denn ausser dem, daß das Gehör von mancherley Ursachen kann geschwächet oder gar verdorben werden; so ereignet sich auch das Ohrenklingen oder Sausen in den Ohren, bey welchem Zufall das Laxiren und Aderlassen sehr nutzlich ist, ingleichen dienet auch das Reiben der Füsse und des Haupts, die Fußbäder sind ebenfalls ein dienliches Mittel hierinnen. Der Ohrenschmerz oder der Ohrenzwang sind gleichfalls empfindliche Zufälle, und werden sonderlich dadurch, als mit einem dienlichen Hausmittel gestillet, wenn man Brod, unter welches Kümmel gebacken, warm von einander bricht, und vor die Ohren hält. Ingleichen wenn etliche Tropfen Campherspiritus auf Baumwolle gethan, warm in die Ohren gelegt, auch hinter den Ohren damit gestrichen wird. Auch sind hier ebenfalls die Fußbäder und das Reiben der Füsse sehr zuträglich. Siehe des berühmten Herrn Doct. Heisters medicinisches Handbuch, pag. 199, 200.

Ohrengeschwür, findet sich bisweilen bey den Pferden. Solches ist abzunehmen, wenn 1) die Pferde nichts um die Ohren leiden, 2) sich eine Geschwulst erweiset, und 3) endlich Materie heraus fliesset. Es entstehet (1) aus gleichen Ursachen, wie bey den Menschen; (2) sonderlich bey den Pferden, so gestutzte oder weite Ohren haben, daß leichtlich Unreinigkeit darein fället, und nicht wieder heraus gebracht wird, darunter die scharfe und feuchte die schlimmeste. Die Mittel dargegen sind: 1) die Adern in den Ohren geschlagen; 2) rothe Weyden und Beyfuß in Wein gesotten, heiß über den Kopf binden; 3) Honig und Nußöl in die Ohren geschmieret; 4) Sauerampfsaft in die Ohren gelassen; 5) rothe Weyden und Beyfuß zusammen, oder auch nur die Weyden allein, im Wasser gesotten, und dem Pferde, so warm es solches leiden kan, auf den Kopf gebunden.

Ohrlappen, ist eine Art gebackenes, welches also bereitet wird: Man nimmt auf ein Zinn 12 bis 14 Eyer, aber nur das Gelbe, hernach nimmt man eben so viel Loth gestossenen Zucker als Eyerdotter, thut es unter die Eyer, alsdann nimmt man schön weiß Mehl, thut es unter die Eyer, und Zucker, bis

man

man es zu einem Taig würken kann, der jedoch nicht gar zu vest seyn darf, nachmahls nimmt man ein Stücklein von dem Taig, wellet es über einer Viertel Elle lang aus und ungefehr einer Hand breit, und etwa wie ein starker Messerrücken dick, darnach faßt man das Ausgewellte in der Mitte zusammen, wie ein Fell, vornen aber an beeden Enden muß es breit und rund bleiben, steckt den Rührlöffelstiel in die Mitte, und biegt sie krumm als wie ein Ohrlapp, backe sie im Schmalz, aber sie müssen im Schmalz schwimmen, halte sie in der Mitten mit dem Rührlöffelstiel an, bis sie angezogen, sonst gehen sie von einander, und wann sie hüsch gelb gebacken, so streue Zucker und Zimmet darauf.

Oleum panis, ist ein aus Brod bereitetes Oel, mit welchem Wunderdinge auszurichten. Man nimmt Roggenmehl, so viel als zu einem Brod, oder auch nach eines jeden Belieben, zu mehr Broden, aber des besten Mehls, so zu bekommen ist. Wann es feucht Wetter ist, rühret man selbiges Mehl ein, knetet und begeußt es mit frischem Brunnenwasser, als man sonsten einen Taig bereitet, ausser daß man keinen Sauertaig darunter thut: lässet denselbigen Taig also stehen und aufgehen, wie man andern Taig pfleget gehen zu lassen, formiret runde Brod, gleich einem Teller, setzets mit andern Brod in einen Backofen, und lässet es fein gar backen, gleich anderm Speisebrod, und wenn es gar ist, nimmt man es so warm als es aus dem Ofen kommt, und umwindet es mit dreyfachen saubern leinenen Tüchern, windets umher fein dick, und legt und grabt es alsobald in einem Pferdemist, an einem warmen Ort, in einem grossen hölzernen Gefässe zu putreficiren, also daß der Pferdemist ohngefehr auf das allergeringste einer Ellen lang rings umher, auch unten und oben und die Brode mitten in das Centrum des Misses zu liegen kommen, und lässet es also darinnen 1 ganzen Monat oder 30 Tage liegen und putreficiren: Nach Verfliessung der Monats-Frist (und daß es sich also schickte, daß der Himmel trübe, auch gar regnete, so wäre es am besten, und gäbe auch desto mehr Oel) die Brode mit aller Behendigkeit aus der putrefaction genommen, ein Brod nach dem andern zwischen 2 Bretter geleget, das Oel fein heraus in ein Zinn oder ander Geschirr gedrucket oder gepresset; also hat man ein blutrothes Oel aus dem Brod, sodann thut man dieses ausgepreßte Oel in ein Glas, und hänget es des Sommers an die Sonne, des Winters aber in eine warme Stuben, daß sich die Fæces und alle Unsauberkeit setzen, da aber eine Wässrigkeit dabey gespüret wird, thut man es nochmahls in einen Kolben, und lässet die Aquasitæt in Balneo evaporiren, so bleibet in Fundo ein blutrothes Oel, das verwahre als einen Schatz. Dieses Oleum panis kann überhaupt fast wieder alle innerliche Krankheiten, sie sind hitziger oder kalter Ursachen entstanden, gebraucht werden, wann es nur mit dem gebrennten Wasser eines Krautes, so sonsten wieder solhanne Krankheit adhibiret, bey 8. 9. 10. bis 12 Tropfen, oder mehr, Morgens nüchtern, Mittags und Abends, auch sonsten wohl mehrmahl, nach Gelegenheit der Krankheit, eingegeben wird, so ist dieses Oel nicht allein eine heilsame Stärkung der Menschen, so in grosser Schwachheit und Ohnmacht liegen, und weder essen noch trinken können, ohne Speise

Speise wunderlicher weise zu erhalten, besonders auch ein sonderbares Curativ der Krankheit abzuhelfen. In Phthisi ist dieses ein sonderbares gutes Mittel der Fäulung der Leber und Lungen, auch alle Glieder der Schwindung zu wehren, den bösen truckenen Husten zu benehmen, wenn es mit Anisöl vermischet, in Ehrenpreißwasser oder gelb Veilwasser, täglich Morgens und Abends eingenommen wird. In Summa es giebt dem Menschen eine wunderbare Kraft, und ist ein Agens, wenn man den Menschen nichts mehr einbringen kan, die kräftigste Medicin, so in Aufhaltung des menschlichen Lebens wunderbarlich würket, ja wann ein Mensch von hohem Alter oder sonsten nicht mehr leben mag, kan man ihn demnach in Agone mit diesem Oel eine Zeitlang aufhalten.

Orangenwasser, wird also gemacht: Man nimmt Weingeist und Brunnenwasser, jedes 1 Kanne, und vor 6 Pfennig Semmel, und destillirt es, giest alsdenn eine Kanne Orangenwasser darunter, ferner nimmt man ein Pfund feinen Zucker klar gestossen, und mischt es darunter.

Orangerie, wird in dreyerley Verstande genommen; denn bisweilen bedeutet es eine Gallerie oder Gewächshaus, in welchem die fremden und zarten Gewächse im Winter vor der Kälte verwahret werden. Bisweilen wird auch derjenige Platz des Gartens, wo man im Sommer die Orangenbäume, zur Zierde, in einer schönen Ordnung nacheinander hinstellet, verstanden. Eigentlich aber wird es vor die in Kästen gesetzte Orangenbäume selber genommen, und in solcher Bedeutung soll allhier davon mit wenigem gehandelt werden. Man muß aber unter dem Wort Orangerie Citronen- Limonien- und Pomeranzenbäume mit allen ihren Gattungen zugleich verstehen. Wenn man diese ausländische Bäume in unserm etwas kälterm Climate fortbringen und erziehen will, hat man zuvorderst Achtung zu geben theils auf die Erde, worinnen sie stehen sollen, theils auf die Art, wie sie erzeuget werden, theils wie sie conserviret und gewartet, theils auch wie ihnen soll geholfen werden, wenn sie etwan schadhaft zu werden beginnen.

1) Die Erde anbelangend, worinnen diese ausländische Gewächse stehen, und in welcher sie gewartet werden sollen, so wollen wir hier nur dieses anmerken, daß diejenigen Bäume, welche aus Italien herauskommen, in eben einen solchen Grund hinwiederum müssen gesetzet werden, als sie vorhin gestanden haben. Wenn man also an den Wurzeln die Reliquien von einem fetten, kiesichten, thonichten, oder herben Erdreich findet, muß man sie in eine solche Art wieder einsenken.

2) Von der Erzeugung dieser Bäume hat man unterschiedene Arten. Die erste Art zur Erzeugung der Citronen und Pomeranzen, Limonien, Adamsäpfel ꝛc. ist durch die Kernen. Man muß sich zuvörderst um gute reif gewordene Kernen bekümmern, welche aus denen Früchten, so recht zeitig worden, können genommen werden. Dieselbe werden im Merzen oder Mitte des Februarii im zunehmenden Monden 2 Zoll tief in Kasten eingepflanzet, in ein gutes, aus verfaulten Säge- und Holzspänen, etwas sandiger guter Erde und verfaulten kurzen Mist bestehendes Erdreich, welches mit einander durch ein enges Sieb durchsiebet, und mit laulichem Wasser begossen wird. Die Kasten lässet man im Gewächshause, oder an andern warmen Orten stehen, bis

bis die andern Gewächse herausgebracht werden. Alsdenn setzt man sie an einen Ort, wo sie zwar die Sonne haben, doch nicht allzu stark, und man muß sie wohl von Unkraut reine halten. Wenn sie drey Jahr also gestanden, werden sie im Frühlinge im zunehmenden Mond herausgenommen, das Ueberflüssige von den Wurzeln abgeschnitten, in ein ander Gefäß von vorbeschriebener Erde gepflanzet, und den Sommer über mit laulichem Wasser begossen. Im Winter aber muß man sich des Begiessens nach obbeschriebener Weise enthalten. Die andere Art der Fortpflanzung geschiehet durch das **Absäugen**, welches mit dem Pfropfen mehrentheils übereinkommet, nur daß in dem Absäugen der Zweig, welcher aufgesetzt wird, annoch in dem lebendigen Stamme sitzet. Es ist zwar dieses besser zu weisen, als zu beschreiben, doch kan man folgenden Unterricht, welchen andere hievon geben, merken: Bey einem zahmen und fruchttragenden Baume setze einen andern wilden Stamm entweder in die Erde, oder bringe 2 in Kasten stehende zusammen, dergestalt, daß der Zweig just kan darauf gebracht werden, wenn solches geschehen ist, schneide es so weit subtil ab, und mache es als einen Rehefuß, doch nicht nach dem Reiß zu, wo solches soll eingesetzet werden, sondern vorwärts: Wenn solches auch geschehen, schneide das Reiß, wie sonst an einem Pfropfreise geschiehet, ein wenig ab, halte es an den Stamm und miß, wie groß der Spalt seyn muß, spalte alsdenn den Stamm so weit auf, setze es just ein, daß die Rinde von dem Stamm angefüget werde, binde es mit Bast oder Hanf zu, bestreiche es mit Baumwachs, wider Luft und Regen, und binde es an Pfähle vor dem Wind. Eine andere Art des Absäugens ist diese: Einen wilden oder untüchtigen Stamm bringe bey einen fruchtbaren und guten, erwehle von jeden derselbigen ein Zweiglein, schneide dasselbige auf 3 oder 4 Zoll lang von der Rinde und vom Holze etwas aus, bis fast auf das Mark, binde die Ausschnitte gemach zusammen, daß die Rinde aufeinander treffe, verbinde sie mit Hanf, und verwahre sie mit Wachs und Anbindung an starke Stäbe, so werden die zusammen gebundene Reiser aneinander wachsen; wenn solches geschehen, und bey ihrer Vereinigung das Holz einige Dicke bekommen hat, wird erstlich der zahme Zweig von seinem Mutterstamme abgesondert; hernach werden dem wilden Stamme alle übrige Zweige benommen, damit der Saft zusammen in den aufgesetzten zahmen Zweig getrieben werde. Die dritte Art der Fortpflanzung dieser ausländischen Bäume ist das **Oculiren**. Es geschiehet solches also: In einem trockenen, stillen und temperirten Wetter suchet man sich einen guten glatten Stamm aus, schneidet davon die überflüssigen Zweige ab, thut an dem Orte, wo er am glattesten ist, mit einem scharfen, dazu sonderlich aptirten Oculiermesser einen ziemlichen langen subtilen Schnitt, also, daß das Holz und Saft nicht verletzt werde. Hierauf nimmt man von Frucht-tragenden Pomeranzen- oder Citronenbäumen glatte Zweige, so gesunde und frische Augen haben, löset solche mit dem Oculiermesser fein gelinde aus, daß der Keim oder das Herze wohl darinnen bleibe, allemal wird ein wenig vom Blatt daran gelassen, dabey man das Auge halten könne. Alsdenn wird der gemachte Schnitt mit einem kleinen Messerlein, welches von Knochen

unten an das Oculiermesser gemacht ist, subtil voneinander gebogen, das Auge gerade dazwischen geschoben, daß es oben glatt antreffe. Alsdenn wird es mit Bast oder Hanf umher gebunden, oben vester als unten, damit der Saft desto eher kan hinauf steigen. Hiebey ist noch zu observiren, daß man das Auge gerne gegen den Abend oder Mitternacht setzet, damit es die heisse Mittagssonne nicht austrockne. Ferner, daß man das Auge nicht naß mache, weil es sonsten nicht fortkommt. Das Band bleibet also sitzen, etwan 6 oder 8 Wochen, nach deren Ablauf man es etwas auflöset. Die Zeit solches Oculirens ist etwa um Johannis Baptistä Tag, oder man kan es auch vornehmen im Augusto, in welchem letztern Fall es zwar bekleibet, aber nicht auslauft. Die vierte Art der Fortpflanzung dieser Blume ist die Anhängung der Spalttöpfe. Ob nun wohl solche Methode oben bey den Blumen beschrieben worden, so wollen wir dennoch dieselbe, weil sie in wenigen abgehet, kürzlich wiederhohlen, verfahre also: verschaffe dir einen kleinen Topf, welcher entweder in der Mitte durchlöchert, oder bis an das Mittel des Bodens gespalten ist: Dann erwähle junge Zweiglein, so im vorigen Jahr gewachsen, schabe oder schneide sie etwan ein Glied des Fingers lang auf, zwischen solchen Spalt stecke ein wenig Holz, oder sonst etwas, daß er offen bleibt. An solchem Orte ziehe den Zweig durch den Topf, welcher mit zubereiteter Orangerie-Erde, die oben vielfältig beschrieben ist, gefüllt, und begiesse es fleissig. Damit die Feuchtigkeit beständig bleibe, kan man etwas feuchten Moß auf die Erde decken, da es dann im andern Jahr Wurzeln zu schlagen pfleget. Wann man solches verspüret, wird der Zweig unter dem Topfe abgeschnitten, in andere Erde gesenket, und hernachmals gebührend gewartet. Noch eine sonderliche und neu-erfundene Art, von Vermehrung dieser Gewächse, ist folgende: Man erwähle junge Zweiglein von vorgedachten Bäumen, so jährig seyn, und dabey fein glatt, die ritzet man drey Zoll lang mit einem Oculiermesser rund umher auf, jedoch mit der Behutsamkeit, daß das Holz nicht verletzet oder beschädiget werde. Dann präpariret man sich eine Salbe von Honig, Kreide und Wallwurzsaft, bestreichet das Zweiglein damit, so weit es umher aufgeritzet, ziehet hernachmals den Zweig durch einen Spalttopf, wie derselbe oben beschrieben, verfahret mit Begiessen fleissig, so kan man gewiß sich versichern, daß er in wenig Wochen ohnfehlbar Wurzeln schlagen wird. Dabey ist noch in acht zu nehmen, daß dieses Aufritzen müsse geschehen im Majo und Junio, wenn die Bäume in ihrem vollkommenen Wachsthum stehen. Im Anfange wird der Baum etwan 14 Tage lang in den Schatten gestellet. Diese Manier, ob sie wohl neulich erst erfunden, ist sehr gewiß, und als ein sehr guter Fund, bey solchen Bäumen zu gebrauchen, wovon auf die andern Arten keine junge Bäume zu haben. Solcher Zweck kan auch noch auf eine andere Art erhalten werden, nemlich folgender Gestalt: Man erwählet sich einen Citronen- oder Pomeranzenbaum, davon man gerne Art haben wollte, nimmt von denselben ein junges Zweiglein, schneidet von demselben die Rinde rings umher subtil ab, in Gestalt einer Pfeiffen, und zwar, daß der Stamm und Ast nicht berühret werde. Den Ort, wo die Rinde

Rinde weggeschnitten ist, bestreichet man mit Spicköle, und bewickelt denselben mit frischem Schweinleder. Wenn solches geschehen, ziehet mans durch einen Spalttopf, welcher mit der Erde, so zu Orientalischen Gewächsen erfordert wird, angefüllet, begiesset denselben fleissig, und vor der Sonnenhitze bedecket mans, aber mit Mooß; stellet es hernach an einen Ort, welcher von der allzu heissen Sonnenhitze befreyet ist. Alsdenn wird man mit Lust befinden, daß der Zweig in wenig Wurzeln geschlagen habe, da man ihn denn hernachmals abschneiden, und in andere Erde versetzen kan. Wer sich die bisher beschriebene Arten will angelegen seyn lassen, dem wird nicht schwer seyn, in kurzem zu einer schönen Orangerie ohne grosse Kosten zu gelangen, welche Bäume denn um so viel besser dauren werden, weil sie, von ihrem ersten Ursprung an, der hiesigen kalten Luft und Climatis gewohnet seyn. Wem aber solcher Weg nicht beliebet, der kan sich die Bäume aus Italien, allwo ihr rechtes Vaterland ist, heraus bringen lassen. Es werden jährlich auf der Frankfurter und Leipziger Messe eine ziemliche Anzahl solcher Bäume heraus gebracht, und kan man sie nach seinem Gutbefinden daselbst auslesen, und an sich handeln. Allein bey dieser Ankauffung der ausländischen Bäume hat man zweyerley in Obacht zu nehmen, erstlich, daß man die rechten Arten auslese, zum andern, daß man wisse, wo solche wieder in die Erde hinein zu setzen und zu pflanzen seyn. Das erste betreffend, weil man oftmals Bäume kriegt, welche gar zu lange aus der Erde gewesen, und allen Saft verlohren haben, so muß man Achtung geben, ob sie noch grüne, harte, dicke und frische Rinden haben, und wenn man mit einem Nagel vom Finger oder einem Messerchen die Rinde aufmacht, ob sie noch safftig sind, dann dieses ist eine Anzeige, daß sie noch gut und frisch sind. Befindet man aber, daß die Rinde welk, trucken, von Ansehen weißlich und schlaff geworden, so hat man sich vorzusehen, daß man entweder solche Bäume gar stehen lasse, oder doch mit dem Verkäuffer verabrede, eher kein Geld zu zahlen, bis man sie gepflanzet, und gesehen, daß sie anschlagen, von das andere die Art, sie einzusetzen, anbelangend, so ist dabey dieses zu beobachten, daß man sie erstlich wieder in solches Land setze, worinnen sie vorhin gestanden, daher man zu sehen hat, was an denen Wurzeln noch vor ein Erdreich hänge, ob solches fett, thonicht, kiesicht oder von einer andern Art Erde gewesen, da man sich denn hernach befleissigen muß, sie in solche Erde wieder einzusetzen. Dann auch 2) ist in acht zu nehmen, daß sie nicht tiefer, noch höher zu stehen kommen, als sie vorhin gestanden haben, massen man sonsten leichtlich eine Fäulung an einem oder andern Ort sich befürchten muß. Weil nun oben die vielfältigen Arten beschrieben sind, wodurch die Orangenbäume fortzupflanzen, so ist nur noch in genere zu merken, bey welchen Gewächsen eine jede Art der Fortpflanzung am besten angehe: Solchergestalt können durch Nebenschößlinge erzeuget werden: Agnus castus, Laurus cerasus, Myrtus, Laurus nobilis, Oleander, Granatus, &c. welche die Nebenschößlinge in grosser Menge oftmals hervorbringen. Cupressus fistulosa, Genista Hispanica, Siliqua, Cethnia Arabica, Gossipium, Jujuba Cassia Cordisa, lassen sich durch Saamen erziehen.

Trico-

Triosocus Americana, Feigenbäume und dergleichen vermehren sich oftmals so häuffig, daß man nicht nöthig hat, weder sie einzulegen noch abzusäugen.

Die **Wartung** dieser ausländischen Bäume ist fast einerley mit der Wartung der ausländischen Blumen; nur daß dabey in Acht genommen werde, daß wenn die Bäume etwan beginnen zu trauren, die Blätter zu welken, und kein Wachsthum mehr zu sehen; alsdenn muß man zuvörderst die Erde um die Wurzeln abräumen, und zusehen, ob etwan schädliche Würmer, Ameisen und dergleichen sich an die Wurzel gesetzt haben; solche müssen davon verbannisiret werden, wenn man nemlich Wasser mit Branntwein vermischet, und darunter Ruß aus dem Ofen rühret, und solches dabey giesset, so werden sie sich bald verlieren und weggehen. Damit hernach der Wachsthum desto besser befördert werde, nimmt man, was die Gerber von dem Leder abkratzen, die Erde von einem Schindacker, wo viel todtes Vieh verfaulet ist, solche zwey Stüke menget man durcheinander, befeuchtet sie mit etwas Wein, thut auch Weinhefen darunter, wo man sie haben kan, leget solches unter, und füllet es wieder mit guter Erde aus, alsdann pflegen sich die bald wieder zu erhohlen, damit man aber zu der Wurzel kommen könne, und nicht allemal nöthig habe, den ganzen Baum auszuheben, so pflegt man sich Kasten machen zu lassen, welche an der einen Seite eine Thür haben, damit man solche aufmachen, die Erde hinweg thun, und die Wurzel abräumen könne. Siehet man aber dergleichen nichts daran, und die Blätter wollen dennoch nicht fort, und ist kein Wachsthum zu sehen, so haben sie gar zu viele Wurzeln, daher muß man ebenfalls die Erde bey der Wurzel wegräumen, und die Wurzel etwas beschneiden. Da man denn insgemein befindet, daß sie sich aufs neue erhohlen, auch gute Früchte tragen. Die Erde, worinnen diese Bäume stehen wollen, kan folgender gestalt zubereitet werden: Auf einem Zimmerplatz, allwo viel Holzspäne vermodert sind, nimmt man solche Erde heraus, harket sie fein aus, oder bey einer Sägemühle, allwo viel Sägespäne verfaulet sind, nimmt man dieselbe auch auf, thut dazu alten Mist, welcher ganz verfaulet und zur Erde worden ist, auch Erde an den Graben und Wiesen, so die Maulwürfe hervor gestossen haben, welche Erde sehr feist und gut ist, und zu diesen Gewächsen glücklich gebrauchet wird. Will jemand die Bäume sehr stark forttreiben, daß sie mächtig ins Holz wachsen, und groß werden, der nehme von der Erde aus einem Graben, wo ein Menschencörper verweset, vermenge solche mit etwas Menschenmist, thue es um die Wurzel, begiesse es zuweilen mit etwas Wein und Wasser vermenget. Dieses wird denen Bäumen einen so starken Trieb geben, daß sie in eine ungemeine Grösse und Dicke aufschiessen werden. Es pflegen auch wohl solche Mittel die Verkäuffer dieser Gewächse zu gebrauchen, um denen Käuffern die Augen zu verblenden, als wenn sie von sich selbst so groß gewachsen wären. Allein es ist dieser Fehler dabey, daß sie keine Früchte tragen, weil der Saft durch einen starken Trieb in das Holz und Blätter gehet, wenn solche Bäume hernach in andere Erde kommen, welche nicht so gut

gut ist, bleiben sie stehen, das Laub wird gelb, und sie nehmen allgemach wieder ab. Gegen den Winter werden alle diese Gewächse gleich den ausländischen Blumen in die Gewächshäuser gebracht, damit sie vor der Kälte verwahret bleiben, wodurch sie sonsten erfrieren und vergehen. Welchergestalt aber ein Gewächshaus anzulegen, davon ist im ersten Theil, so viel zu diesem Werk nöthig ist, einiger Unterricht geschehen, worauf man sich hinwieder will bezogen haben. Ehe sie nun ins Winterhaus gebracht werden, muß man dahin sehen, daß sie nicht zu feuchte seyn, daher wenn noch übrige Feuchtigkeit in dem Kasten ist, pfleget man sie etwan 8 Tage auf die Seite zu legen, damit alles übrige Wasser könne ablauffen. Im Winter werden sie auch gar nicht begossen, sondern nur trocken gelassen. Sollten sie aber allzu trocken werden, daß der Saft ihnen ganz entgienge, und sie anfingen gelb und welk zu werden, alsdenn muß man sie ein wenig begiessen, doch also, daß der Stamm und die Wurzel nicht berühret werden. Zu dem Ende macht man an dem Rande des Kastens herum kleine Furchen oder Gruben, giesset etwas Wasser da hinein, damit das Erdreich nach und befeuchtet werde, und sich allgemach nach der Wurzel zuziehe. Wenn im Winter gelinde Wetter einfällt, und die Luft warm ist, alsdenn werden die Fenster und Laden des Gewächshauses eröfnet, damit die freye Luft durch das Gemach streichen könne, welches ihnen sehr gut ist. Wenn die Winterkälte vorbey ist, und nunmehr der Frühling sich wieder eingestellt hat, nemlich in der Mitte des Aprils, oder wenn es lange kalt bleibet, im Maymonat, werden sie aus den Gewächshäusern wieder heraus in die freye Luft gebracht: Alsdenn muß man sie von allen verdorreten Reisern, und untüchtigen Zweigen reinigen, dieselbe mit einem Gartenmesser wegschneiden, und das Abgeschnittene mit Baumwachs verwahren. Zu desto besserer und zierlicher Ordnung dienet, wenn die Stämme in gerader Linie aufwärts stehen, die Zweige aber in eine runde Form gewehnet werden, welches durch das Abschneiden nach und nach geschehen kan, auch daß alle Bäume von gleicher Höhe und einerley Form sind, welches ein schönes Ansehen giebt. Der Pomeranzen und Citronen giebt es unterschiedliche Arten. Die vornehmsten von den Pomeranzen sind: 1) Aurantia folio maculato, 2) Aurantia de China. 3) Aurantia Hispanica magna dulcis. 4) Aurantia de Genua. 5) Aurantia de Provincia. Von den Citronen sind diese die vornehmsten: 1) Limonia Chalii. 2) Limonia Cedri. 3) Limonia Dorsi. 4) Limonia di Gravita. 5) Limonia Lumia. 6) Pomum Adami. (Adamsäpfel) 7) Poncires. 8) Spadafora. 9) Citrone Spongino. 10) Limone Senzaparo, und andere dergleichen Arten mehr, welche allhier alle anzuführen unnöthig ist.

Endlich ist noch zu merken, wenn die ausländischen Gewächse und Bäume schadhaft werden, wie sie zu curiren sind, und wie ihnen zu helfen sey. Das gemeinste, das ihnen schadet, ist, daß sich Ungezieser, Ameisen, Würmer um die Wurzeln setzen: alsdenn hängen sich die Blätter nieder, werden welk und gelb, und wollen im Wachsthum nicht fort. In solchem Fall

muß man die Erde um die Wurzel abräumen, das Ungezieser durch Wasser und Branntwein, darein Ruß aus dem Ofen gemischet, welches man an die Wurzel giesset, vertrieben, was etwan benaget ist, wegschneiden, mit Baumwachs überstreichen; hernachmals die Erde mit etwas Rindsblut vermischen, und wieder um die Wurzel herlegen, auch endlich umher mit Wasser und Wein die Erde etwas begiessen. Findet man aber bey dem Ausräumen, daß die Wurzel an etlichen Orten aufgeplatzet ist, und sich von dem Holze abgesondert hat, so ist solches ein Zeichen, daß der Baum allzuviele Feuchtigkeit hat: hiewider pflegen sie dieses Mittel zu gebrauchen, daß der Baum ganz aus der Erden genommen, die Wurzel unten aufgespalten, und ein Keil darein gesteckt wird, unten am Stamme aber macht man 2 oder 3 subtile Ritzen, ohne Berührung des Holzes, setzet darauf den Baum wieder an seinen Ort, und begiesset ihn mit etwas Wasser, so mit Wein vermischet, wenn ihm auf die Weise nicht geholfen wird, so ist keine Rettung mehr zu hoffen, sondern der Baum verdirbet; sollte sich eine Fäulung an der Wurzel finden, wird dieselbe glatt hinweg geschnitten bis auf das Leben, hernachmals mit Baumwachs die Wunde wohl vermacht, und mit Erde wieder bedecket, zuweilen wird der Stamm an den Bäumen schadhaft werden, und anfangen zu verdorren. Dawider ist nun kein besserer Rath, als daß man das Verdorrete und Erstorbene bis auf das Leben weg schneidet, und die Wunde hinwiederum mit Baumwachs überziehet. Ja wenn auch die Fäulung so weit schon eingerissen wäre, müßte man den ganzen Stamm bis an die Erde mit der Baumsäge wegschneiden, ob er etwan neue Zweige austreiben, und also noch erhalten werden möchte. Es geschiehet auch wohl, daß die Bäume von obenher anfangen zu vertrocknen, daß ein Ast und Zweig nach dem andern erstirbet, und also die Corruption sich nach und nach ausbreitet. Solches kan daher rühren, daß der Baum zur unrechten Zeit verpflanzet, etwan wenn er schon in vollem Saft gestanden, oder daß ihm die obersten Gipfel der Zweige bey dem Umpflanzen nicht abgestutzet worden, (welches allezeit bey dem Umsetzen geschehen muß, so oft die Bäume umgesetzet werden) oder wie etliche, so sich an den himmlischen Zeichen vergaffet haben, vermeynen, wenn er in einem wässerichten Zeichen, als Krebs, Fisch, oder Scorpion (wiewohl man den Scorpion ein giftiges Zeichen nennen sollte) oculiret, gepflanzet oder gepfropfet worden, alsdenn ist ebenfalls kein ander Mittel, als welches die Barbier bey dem kalten Brande gebrauchen: nemlich alles Schädliche hinweg zu sägen, zu hauen und zu schneiden, damit die Corruption auch nicht die gesunden Theile ergreiffe, und das ganze Gewächs verlohren gehe. Die abgeschnittene Theile werden mit Baumwachs wohl verwahret, damit Regen und Luft den Saft nicht verhindere, alsdenn wächst es wieder aus, und erhohlet sie völlig.

Ort, denselben in kurzer Zeit zu beschatten, s. Beinholz.

Othem, hat manchmal bey dem Menschen einen üblen und unerträglichen Geruch. Eine damit

incommodirte Person ist sehr übel daran, und fast ungeschickt mit jemanden zu reden oder zu conversiren, weil kein Geruch so widrig, als der aus dem Munde; vielleicht thäte folgende Cur auch hier zu Lande einige Dienste, welche nach Andersohns Erzehlung in der orientalischen Reisebeschreibung, an der Frau des Herrn Hoyens, Holländischen Gouverneurs zu Palliacatte, auf der Küste Coromandel, applicirt worden, welche so einen stinkenden Athem hatte, daß ihr Mann mit ihr nicht wollt in einem Bette schlaffen. Als es der Holländische Visiteur vernahm, fragte er, ob davor kein Rath wäre; die Antwort war, man habe schon viel vergeblich gebraucht; es wollte zwar ein Bramanischer Medicus helfen, man trauete ihm aber nicht. Der Visiteur ermahnete sie, des Bramaners Cur zu brauchen; welcher denn einen lebendigen Frosch nahm, die hintern Beine zusammen bande, und des Frosches Leib in der Frauen Mund steckte, die Beine aber auswendig vest hielte. Die Frau thät, als wollte sie sich übergeben, konnte aber nicht. Da der Frosch eine kleine Weile im Munde gewesen, wurde er so dick, daß der Braman ihn kaum wieder heraus ziehen konnte, und als er heraus kam, berstete er, und starb von dem aus der Frauen Munde empfangenen Gifte. Und hierdurch wurde diese Frau ihres Uebels glücklich los. S. auch Bisamkugel.

Otter, s. Fischotter.

P.

Pacht, Bestand, Miethe, wird eine jede Vermiethung der beweglichen oder unbeweglichen Güter und Rechten, welche heut zu Tage üblich, genennet, und in weiterm oder engern Verstande gebraucht. Dem ersten Verstande nach wird die Sache einem andern gegen eine gewisse Abstattung zur Nutzung überlassen; eigentlich aber und im engern Sinn heißt der Pacht diejenige Art der Miethe oder des Miethcontracts, da man einem ein Landgut zum Gebrauch und Nutzen auf gewisse Zeit einräumet. Solchemnach werden diese sowohl, als Häuser, Dienste, Vieh, Rechte, öffentliche Einkünfte, Zehenden, Zinsen, Accise, Zoll, Geleite und allerhand andere Regalien verpachtet, und dasjenige, was davor bezahlet wird, heisset gleichfalls der Pacht. Das natürliche Recht weiset an, was hier von Seiten des Verpachters und Pachters zu beobachten, welches überhaupt in dem natürlichen Gebot, daß man sein Versprechen halten müsse, begriffen ist. Wenn beyde contrahirende Theile alles hierzu nöthige wohl erwogen, und den Pachtcontract bis auf die Uebergabe vollzogen, so muß ihre fürnehmste Sorge dahin gerichtet seyn, daß sie entweder vor oder bey der Uebergabe des verpachteten Gutes alle zum Gute gehörigen Stücke, und was ihnen nur vom Verpachter zugestellt wird, genau aufzeichnen, und in ein richtiges Inventarium bringen lassen, damit sie wissen, was sie nach geendigten Pachtjahren Verpachtern wieder ersetzen sollen, wodurch manche Streitigkeiten vermieden werden. Es werden aber die Mobilien und Moventien dem Pachter übergeben entweder gezehlt oder geschätzt. In jenem Fall müssen sie von solchen, die in der Wirthschaft oder der Sachen ver-

verständig, taxiret, und mit dieser Taxe dem Inventario einverleibet werden, wie es denn, mit Schiff und Geschirre so gehalten wird. In diesem aber werden auch verständige Leute dazu genommen, die die Gebäude, das Vieh, und beweglichen Sachen besichtigen, ihre Qualitäten beurtheilen, und wie sie solche befinden, in das Inventarium tragen müssen. Da Verpachtern dran gelegen, daß er die Sachen lieber in Natur wieder bekömmt, als ihren Werth davor, sonderlich, was Pferde, Schif und Geschirre anlangt, die ein Hauswirth ohne Schaden seines Hauswesens nicht einen einzigen Tag wohl entbehren kan, so kan sich der Verpachter die Wahl hievon reserviren, etwan auf folgende Art: Nach Ablauf der gesetzten Pachtjahre soll Pachter schuldig seyn das Inventarium, wie es ihm übergeben wird, wieder zu überlassen, doch aber Verpachtern frey stehen, die sodann vorhandenen Pferde nach dem rechten Werth in natura, oder auch nach dem jetzo gesetzten pretio anzunehmen, gestalt er sich dann dißfalls die Election ausdrücklich reserviret. Weil der Preis des Getreides bald steigend bald fallend, so thut der Pachter wohl, wenn er, dafern es zur Zeit des geschlossenen Pachts nicht viel gilt, nicht viel Getreide in den Anschlag mit annimmt, oder doch zum wenigsten nicht anders als geschätzt. Denn es kan sich zutragen, daß es, wenn der Pacht zu Ende gangen, und Pachter das Getreide restituiren soll, mehr gilt, und also würde er sich Schaden thun. Hingegen handelt Verpachter behutsam, wenn er zu der Zeit, da das Getreide viel gilt, dem Pachter wenig Getreide in dem Inventario überläßt, oder dasselbe schätzt, mit angehängtem Pacte, daß er ihm nach geendigtem Pacht den Preiß davon restituiren soll. Bisweilen pflegen sich die Verpachter gewisse Zimmer, Felder, Stücken Vieh, und andere zum Gute gehörige Pertinentien auszuziehen und bedingen sich dabey die Bestellung der Felder, Fütterung des Viehes, und andere dergleichen Dinge. Es pfleget aber dergleichen Auszug Pachtern insgemein beschwerlich zu seyn, weil sich die Verpachter gemeiniglich die besten Stücken Vieh und fruchtbarsten Felder reserviren. Es ist auch rathsam dem Pacht-Contract mit anzuhängen, daß Pachter das gepachtete Gut hauswirthlich bestellen und administriren soll, die drey Arten der Felder nicht zertheilen, sondern wie sie ihm angewiesen, ordentlich und pfleglich nutzen, den Dünger und Mist nicht verschlagen, sondern jedesmahl in die Felder eintheilen, und die magern Aecker bedüngen, dahero auch weder Stroh, Schober noch andern Dünger von dem Gute alieniren, wie nicht weniger zu Verbesserung der Baumgärten jährlich ein halb Schock junge Stämme setzen, mit nützlichen Reisern pfropfen, auch Satzweiden pflanzen. Da es auch wohl solche schlimme Pachter giebt, die den Dünger, welchen sie auf alle Pachjahre eintheilen sollten, in dem ersten oder andern Jahr auf einmahl auf die Aecker führen, damit sie den Dünger wieder geniessen, die Aecker aushungern, und hernach bey Endigung des Pachts dem Verpachter solche hungerig überlassen mögen, so muß in dem Pacht-Contract mit eingerücket werden, daß

daß Pachter verbunden seyn soll, wenn Mist auf die Aecker geführet worden, eh er gestreuet oder untergepügt wird, solches dem Verpachter anzuzeigen, damit er ihn besichtigen könne. Wodurch denn Pachter von dem Beweise, der ihm sonst zukäme, befreyet, und Gelegenheit zu Streitigkeiten, die wegen der von Verpachtern in Zweifel gezogenen Bedingung der Felder entstehen könnten, vermieden wird. Wenn Verpachter seiner Sachen wohl wahrnehmen will, so muß er des Jahres etliche mahl auf dem verpachteten Gute nachsehen, wie sich der Pachter aufführe, ob er alles wohl bestellet, und dem Pacht-Contract sich gemäß bezeuget. Befindet er nun ein und ander Versehen, so muß er bey Zeiten deswegen Erinnerung thun. Nun ist zwar Verpachter ohnedem befugt, auf dem verpachteten Gute bisweilen eine Visitation anzustellen, jedennoch kan es nicht schaden, wenn er sich in dem Contract ausdrücklich vorbehält, auf dem verpachteten Gute etliche mahl jährlich nach seiner Gelegenheit Visitation zu halten. Denn hierdurch wird der Pachter desto mehr angetrieben, seiner Schuldigkeit eingedenk zu seyn, vornemlich ist in dem letzten Pachtjahre eine sonderbare Vorsichtigkeit von nöthen. Dem Pachter ist ordentlicher Weise nicht vergönnt, das Stroh und Geströde zu verkaufen, ob es gleich in dem Contract nicht ausdrücklich untersagt worden. Verkauft ers nun, so kan ihn Verpachter mit einer Interessenklage belangen. Da aber die Pachter, so untreu handeln wollen, solches wissen, so verkaufen sie das ihnen zum Gebrauch gegebene Holz, und verbrennen davor in den Oefen das Stroh, welche Leichtfertigkeit auch in dem Contract zurück zu halten. Ingleichen ist Pachtern verwehret, in denen zum Pachtgute gehörigen Wäldern die Bäume umzuhauen, oder sich der Windbrüche anzumassen, daferne sie sich nicht deswegen verglichen. Verpachtet aber Verpachter den Wald zugleich mit, so muß er dem Pachter nicht eine uneingeschränkte Freyheit verstatten, der sie öfters mißbrauchen, die Bäume nach eigenen Gefallen umzuhauen und zu verkauffen, sondern ihm dißfalls Ziel und Maasse vorschreiben. Eine gleiche Bewandniß hats auch mit den Steinbrüchen, Kalch- Thon- und Lehmgruben. In Ansehung derer dem Gute zustehenden Rechte und Dienstbarkeiten muß der Verpachter besorget seyn, damit nicht etwan durch des Pachters Nachläßigkeit hierinnen etwas zu Schanden gehe. Diesemnach thut er wohl, wenn er dem Pachter alle diese Rechte anzeiget, und daß solches geschehen sey, in dem Contract mit Erwehnung thut, auf daß der Pachter keine Unwissenheit hierinnen vorschützen könne. Geht nun durch Pachters Fahrläßigkeit von solchen Rechten etwas verlohren, so ist er dem Verpachter zum Interesse dieserwegen verbunden. Das vornehmste, wozu Pachter Verpachtern vor den Gebrauch der verpachteten Sache verbunden, ist die Bezahlung des Pachtgeldes; wobey die Contrahenten am sichersten handeln, wenn sie dasselbe nicht auf Jahre, sondern auf gewisse Termine des Jahres einrichten. Denn solche Particular-Zahlung kömmt dem Pachter leichter, und der Verpachter fähret dabey sicherer. Da auch

die

die Pachter mit Bezahlung des Pachtgeldes sich öfters gar saumseelig erweisen, so ist Verpachtern zu rathen, daß er sich mit dieser Clausul prospicire: Daß dafern Pachter den versprochenen Pacht zu der gesetzten Zeit nicht richtig abtrüge, dem Verpachter frey stehen soll, ihn so fort aus den verpachteten Gütern eigenmächtiger Weise zu depossediren.

Dafern der Pachter wegen zugestossener Unglücksfälle um Erlaß des Pachtgeldes Ansuchung thun will, so wird vornemlich folgendes erfordert: (1) muß der Pachter einen Schaden erlitten haben, und zwar (2) an der gepachteten Sache, und ihren Nutzungen, (3) müssen die Früchte noch nicht eingebracht gewesen seyn, (4) muß es kein geringer, sondern ein unverwindlicher Schade seyn, (5) muß er von dem, der sich darauf beruft, erwiesen, (6) mit den fruchtbaren Jahren nicht compensiret werden können, (7) des Pachters Nachläßigkeit nicht dabey concurriren, (8) ein ungewöhnlicher Unglücksfall, (9) der Pachter kein Halbbauer seyn (10) den Unglücksfällen nicht besonders renunciret haben, (11) der Pacht-Contract nicht einen Kauff der künftigen Früchte in sich begreifen, (12) die Sache nicht geschätzt, und um einen gewissen Preiß angeschlagen seyn, mit dem Pacto sie wieder einzulösen, oder (13) der Käufer das gekaufte Gut nicht gepachtet haben, bis er die Kauffsumme bezahlet. Zu welchen noch (14) einige dazu setzen, daß der Pachter nicht schweigen, und nach unterlassener Denunciation in dem Pachte länger bleiben soll. Diesem nach ist der Pachter nicht an hören, wenn er nur wegen eines ihm entgangenen Vortheils um Erlaß der Pension anhält. Denn dieses wird nicht in Consideration gezogen, weil die Empfindung des Schadens, und der Verlust des Gewinns gar sehr von einander unterschieden, es ist auch zum Erlaß nicht genug, daß dem Pachter durch einen Unglücksfall Schade zugefüget worden, wenn er nicht denselben an dem gepachteten Gute, und dessen Nutzungen, sondern etwan an seinen eigenen Sachen erlitten. Weil die Unkosten, die der Pachter auf die Bestellung der Felder, Fütterung des Viehes, Erhaltung des Viehes, Bezahlung der Arbeitsleute anzuwenden hat, öfters so stark seyn können, daß das ganze Vermögen des Pachters drauf geht, und wenn alle Früchte durch einen Unglücksfall zu Schanden gehen, er über den Remiss des Pachgeldes von Verpachtern nichts weiter erlangen kan, und also den Saamen, die Mühe und alle übrige Unkosten darbey verlieren muß, so handelt der Pachter vorsichtig, wenn er sich in diesem Falle in dem Contract bedinget, daß der Verpachter entweder die Helfte oder sonst einen Theil des Schades, der über die Summe des Pachtgeldes ist, über sich nehmen soll. Es ist, da ein Erlaß des Pachtgeldes statt finden soll, unter den Rechtslehrern ein grosser Streit und Ungewißheit, ob die Früchte, daran der Pachter Schaden erlitten, eingebracht seyn solle, oder nicht, und also ist am sichersten, wenn sich Pachter dieserhalben durch ein Pactum prospicirt, und darinnen sein deutlich ausdrückt, wie es damit gehalten werden solle. Man muß bey Beurtheilung und Erkennung des Scha-

Schadens nicht auf ein Stück sehen, auf welchen GOtt Unglück verhänget, sondern auch alle die übrigen zum Gut gehörigen Pertinentien in Consideration ziehen. Daher, wenn der Pachter gleich in einem Jahre nicht viel Getreide bekommen hätte, aber desto mehr Wein erbauet, oder aus der Fischerey, den Wäldern, u. s. w. viel Geld gelöset, so kan er in dem Jahre von dem Pachtgelde nichts decourtiren. Es giebt auch wohl Pachter, die die drey Felder verkehren, die Aecker alle Jahre, oder doch viel in der Brache bestellen, und hernach, wenn sich ein Unglücksfall darbey ereignet, den Mißwachs dieser Felder zugleich mit anführen, und alle darauf gewandte Unkosten Verpachtern anrechnen. Da aber dieses zu Hintergehung des Verpachters gereicht, und der Pflicht und Schuldigkeit eines ehrlichen Hauswirths zuwider läuft, so muß ihnen diese ihre Boßheit nicht helfen, daß sie zwar alle, auf solchen Feldern erbauete Früchte anrechnen, aber keine Unkosten tragen wollten. Damit aber die Leichtfertigkeit solcher Pachter desto besser bekannt und zurück gehalten werde, so müssen Verpachter ein accurates nach den drey Feldern eingerichtetes Ackerverzeichniß oder Inventarium bey der Hand haben, und es derenjenigen, die in dieser Sache erkennen sollen, zustellen. Im Gegentheil müssen auch die Pachter einen Aufsatz aller besäeten beschädigten und unbeschädigten Aecker, ingleichen auch aller Früchte, und darauf verwandten Unkosten übergeben, daraus zu ersehen seyn wird, ob der Pachter die Ordnung der Felder in acht genommen oder nicht. Nach diesem müssen die Commissarii in Gegenwart Pachters und Verpachters die Felder besichtigen, und die vorhandenen und zu Grund gegangenen Früchte erstlich besonders, und endlich nach Abzug der Unkosten den Schaden taxiren. Der Verpachter handelt behutsam, wenn er sich in dem Fall, da die Sache zwar auf einige Jahre verpachtet, das Pachtgeld aber auf ein jedes Jahr gesetzt worden, mit folgenden Vergleich prospicirt: Der casuum fortuitorum halber haben die Contrahenten sich dahin verglichen, daß auf deren Begebung dem Pachter zwar ein billiger Erlaß an denen versprochenen Pachtgeldern geschehen, da aber in den folgenden Jahren GOtt die Nutzungen und Einkünfte des verpachteten Gutes dermassen seegnen sollte, daß dadurch aller in vorigen Jahren erlittener Schaden ersetzt würde, Pachter schuldig seyn soll und will den Remiss nachzutragen; Gestalt denn auf solchen Fall an den geschehenen Remiss Verpachter nicht verbunden seyn will, sondern das volle Pachtgeld zu finden sich ausdrücklich reserviret. Oder wenn zu Anfang des Contracts kein Vergleich dieser halben aufgerichtet worden, so kan der Verpachter bey dem Erlaß des Pachtgeldes sich dieses bedingen: Z. E. daß zwar wegen des in diesem Jahre erlittenen Wetterschadens Verpachter an dem verfallenen Pachtgelde 100 Reichsthaler erlassen, jedoch mit diesem ausdrücklichen Vorbehalt, woferne GOtt in künftigen Jahren die Früchte dermassen seegnen, und dadurch der ermeldte Wetterschaden wieder ersetzt würde, daß Verpachter an diesen Remiss nicht gebunden, sondern Pachter das erlassene Pachtgeld

geld nachzutragen schuldig seyn soll. Der Pachter muß auch darinnen behutsam seyn, daß er das Pachtgeld nicht auf alle Jahre setzen, sondern wegen eines jeden Jahres Mißwachs und Erlaß der Pension besonders accordire. Z. E. Es verspricht Pachter von diesem Gute alljährlich 1000 Thaler Pension zu bezahlen, jedoch dergestalt, daß, wenn er in einem andern Jahre erheblichen Mißwachs leiden sollte, ihm von solchem Jahr, ungeachtet, ob in vorigen oder folgenden Jahren die Nutzungen die Pension überstiegen, ein billiger Erlaß wiederfahren soll. Wenn ein Pachter die Gefahr der Unglücksfälle über sich genommen, so wird er hernach, wenn er das Pachtgeld nicht entrichten will, etwan wegen entstandenen Mißwachses oder anderer Fatalitäten nicht entschuldiget, sondern er muß die versprochene völlige Pension zahlen, und da er seiner eigenen Leichtsinnigkeit zuzuschreiben hat, daß er einen solchen Vergleich eingegangen, so kan er sich über den Schaden, den er freywillig über sich genommen, nicht beschweren. Es bekommt aber auch dieses seine Limitation 1) wenn durch des Verpachters Schuld und Versehen sich ein Unglück zugetragen. Denn von diesen ist wohl nicht zu vermuthen, daß sie Pachter hätte auf sich nehmen wollen. Oder 2) wenn es in Verpachters Macht gestanden den Casum aus dem Wege zu räumen, und ihm abzuhelfen, hätte es aber nicht gethan. Gleichergestalt schadet 3) die Renunciation solcher Fälle Pachtern nicht, wenn er sie aus Unwissenheit unterschrieben. Denn desjenigen Rechts, so man nicht verstehet, und einem unbekannt ist, kann man sich nicht begeben. Dafern Pachter von Verpachtern die Restitution der aufgewendeten und verlegten Unkosten prätendiren kan, so wird erfordert, daß dieselben (1) höchst nöthig und nützlich gewesen, (2) zum stetswährenden Nutzen des Verpachters oder des Gutes gereichen, und sich über die Pachtzeit erstrecken: denn dasjenige, was der Pachter nur seiner eigenen Commodität wegen machen lassen, z. E. zu Einsammlung und Behaltung der Früchte, u. s. w. bekommt er nicht wieder, (3) daß man aus wahrscheinlichen Umständen vermuthen kan, daß in der That so viel Unkosten aufgewendet worden, und auch würklich so viel haben aufgewendet werden müssen, (4) sie nicht gar zu excessiv, und auch nicht gar zu gering seyn, (5) sich Pachter mit Verpachtern nicht eines andern verglichen habe.

Wegen der Besserungsunkosten entstehen öfters Streitigkeiten. Denn manche sind so genau, daß, ehe sie etwas vor etliche Groschen repariren liessen, sie lieber ein ganzes Gebäude zu Grunde gehen lassen. Andere hingegen wissen ihren Ausgaben weder Ziel noch Maasse zu setzen. Daher thut ein Verpachter weislich, wenn er in dem Contract dißfalls etwas gewisses exprimiret, welchem der Pachter alsdenn nachzugehen hat. Er handelt auch vorsichtig, wenn er selbst mit den Handwerksleuten contrahirt, und sich diese Freyheit in dem Contract ausdrücklich vorbehält. Da auch einige Pachter so gottloß sind, daß sie vor dem verglichenen Zahlungstermin nicht das geringste zur nöthigen Ausbesserung der Gebäude verlegen und vorschiessen wollen, und also in Ermang-

manglung solcher Kosten den Gebäuden grosser Schade zugefüget wird, so ist gut, wenn Verpachter sich auch dieserhalb in dem Pacht-Contract prospiciret. Wenn Pachter die verlegten Umkosten vom Verpachter wieder haben will, so muß er sie erweislich machen, und zwar 1) einen Aufsatz aller Unkosten übergeben, 2) muß die verfertigte Specification dem Verpachter communiciret, und ein gewisser Termin angesetzet werden, daran er auf jede specificirte Post entweder schrift- oder mündlich antworten muß, was er an einer jeden zugestehet, oder verneinet, 3) muß summarisch darüber verfahren, die liquiden Posten von den illiquiden abgesondert, und von dem Richter darüber erkannt werden, 4) ist auch Pachtern die Bescheinigung der illiquiden Posten aufzulegen, und im übrigen zu sorgen, daß die ganze Sache auf das geschwindeste und ohne Weitläuftigkeit ausgemacht werde. Es erfordert der Beweiß dieser Unkosten nicht eben allezeit authentische Urkunden, oder solche Zeugen, an welchen ganz und gar nichts auszusetzen wäre, sondern es sind auch solche Zeugen, die der Pachter in seinem Hause, oder an seinem Lohn und Brodte hat, dabey zuzulassen, und allerhand Privat-Schriften, die von denen Arbeits- und Handwerksleuten geschrieben oder unterschrieben sind. Worbey der Pachter in dem Contract sich bedingen kan, daß zu Bescheinigung der aufgewandten Baukosten, die von denen Handwerksleuten und Tagelöhnern genommenen Dinge-Zeddul sollen gültig und genung seyn, oder auch, daß Verpachter Pachters Privat-Aufsätzen Glauben beymessen soll, wenn er ihn eydlich bestärkete. Die Besserungskosten werden geschätzet nach dem Werth der gegenwärtigen Zeit, da sie restituiret werden sollen. Es werden öfters entweder von den Partheyen, oder auch von dem Richter selbst des Werks verständige Leute, Maurer und Zimmerleute bestellet, welche die Meliorationen besichtigen und taxiren müssen. Und diese müssen ein Jurament ablegen, daß sie unpartheyisch, und nach der Wahrheit die Sache schätzen wollen, dafern sie nicht allbereit verpflichtet sind, wie es denn in den meisten Städten solche geschworne Maurer und Zimmerleute zu geben pflegt. Da nun einem jeden bekannt ist, daß die erbauten Häuser niemals so viel gelten, als sie wohl aufzubauen kosten, so müssen die Pachter darinnen behutsam seyn, und ohne Noth auf den gepachteten Gütern nicht viel Gebäude aufrichten lassen, oder doch allezeit, wenn sie solches vor höchst nöthig befinden, mit des Verpachters Einwilligung vornehmen. Bey Taxirung der Verbesserungen siehet man nicht auf den Cours des Geldes, wie er zur Zeit derer deshalb geschehenen Ausgaben gewesen, sondern wie er zu der Zeit sey, da die Restitution geschehen soll. Denn die Veränderung der Münzen, und derselben Verringerung wird vor einen sich ungefähr zutragenden Unglücksfall gehalten, den nicht der Pachter, sondern Verpachter über sich nehmen muß. Es ist der Pachter nicht wegen jeder Unkosten, die er prätendiret, befugt in dem Gute zu bleiben, sondern nur wegen derjenigen, die liquid sind, oder also bald erweißlich gemacht werden können, als welches die Rechte vor einerley halten.

Die

Die Steuren und Gaben muß Verpachter allein tragen, weil er derselben Eigenthumsherr ist, und den Nutzen davon hat, ein jeder aber von den seinigen verbunden zu contribuiren. Ein anders aber ists, wenn sie der Person abgefordert werden ohne Consideration der Sache. Z. E. das Kopfgeld, die Kopfsteuer, die ein jeder Unterthan entrichten muß. Der Pachter muß es in dem Pacht-Contract ausmachen, daß er nicht etwan durch einiges Vornehmen des Verpachters vor Endigung der Pachtjahre aus dem Gute zu weichen genöthiget werde. Und obgleich dieses dem Verpachter zu thun ordinair nicht frey stehet, so sind doch etliche Fälle, darinnen es zugelassen ist, als z. E. wenn er Zeit währenden Pachts das Gut einem andern verkauft; da heißt es denn: Kauff geht vor Miethe, und der Käuffer ist nicht schuldig zu warten, bis die Pachtjahre aus sind, sondern kan alsobald nach geschlossenem Contract den Pachter zu Räumung des Gutes nachdrücklich anhalten. Damit er aber dieser Ungelegenheit überhoben seyn möge, so muß er sich in dem Pacht-Contract eine Hypotheck oder Unterpfand auf dem gepachteten Gute bis zur völligen Endigung des Pachtjahres vorbehalten; noch sicherer ists, wenn zu dieser Cautel noch die Clausul hinzu gesetzt wird, daß der Verkäuffer Zeit währenden Pachts das Gut zu verkauffen nicht Macht haben soll. Denn ob ers schon hernach verkauft, so ist doch vermöge der Hypotheck und beygesetzten Clausul der Kauf von keinen Kräften. Sonst aber, wenn die blosse Hypotheck vorbehalten worden, so kan zwar der Pachter so lange in dem Gute bleiben, bis ihm der Verpachter das Interesse prästiret, so bald ihm aber dieses ausgezahlet worden, so höret das Unterpfand auf, und er muß dem Käuffer das Gut räumen. Wenn der Verpachter das verpachtete Haus oder Gut selbst bedarf, oder das Haus baufällig, und also einer Verbesserung nöthig ist, oder wenn der Pachter damit übel umgehet, und darinnen grossen Schaden thut, so kan er das Haus oder Gut zu räumen genöthiget werden. Darum muß er den Verpachter anfänglich dahin anhalten, daß er in dem Pacht-Contract sich dieser Rechtswohlthat begebe.

Ob nun gleich um einiger rechtmässigen Ursache willen der Verpachter dem Pachter den Pacht aufsagen kan, so ist er doch nicht befugt, ihn eigenmächtiger Weise aus dem Gute zu treiben, sondern er muß dißfalls bey der Obrigkeit gehörige Vorstellung thun, damit die Sache untersucht, und der Pachter mit seinen Exceptionibus auch darüber gehöret werden möge. Wenn der Verpachter eigenmächtiger Weise den Pachter vor geendigten Pachtjahren austreiben will, so ist dieser allerdings, wenn er eine rechtmässige Ursache hat, warum er in dem Gute bleiben will, befugt ihm zu widerstehen, z. E. wenn er nöthige Unkosten aufgewendet hätte, die er von Verpachtern wieder bekommen müßte; wird er aber vor geendigtem Pachte mit Gewalt aus dem Gute getrieben, so kan er gegen Verpachtern eine Spolienklage anstellen. Es ist zwar ausser Zweifel, daß die Gerichte zugleich mit dem Gute können verpachtet werden, weil sie gleichsam an dem Gute hangen, und einen Theil desselben ausma-

ausmachen, und also auch zugleich mit dem Gute an den Pachter übergeben werden. Wenn sie aber zugleich mit dem Gute sollen verpachtet seyn, so muß in dem Pacht-Contract der Gerichte ausdrücklich und nothwendig gedacht werden. Wenn die Ober- und Nieder-Gerichte mit verpachtet, so hat sich der Pachter wohl vorzusehen, daß er wegen der grossen Unkosten, die zum öftern bey den Ober-Gerichten auf die Executiones lauffen, ein gewisses Pactum mache, wer diese Aufwendungen tragen soll, und da kan man keine gewisse Art vorschreiben, weil das ganze Werk auf der Contrahenten Belieben und Vergleich beruhet. Der Verpachter hat bey Verpachtung der Jurisdiction dahin zu sehen, daß die Unterthanen nicht durch excessive Sporteln, und übermässige Geldstraffen von dem Pachter beschweret, und ihres Vermögens dadurch erschöpft werden, indem ihm durch solche üble Administration der Justiz groß Præjudiz geschehen könnte. Vielmehr muß er bedacht seyn, daß die Gerichte einem gelehrten, verständigen und christlichen Directori anvertrauet werden, da zumal in peinlichen Fällen gewissenhafte Leute vonnöthen sind, und die alle Umstände darbey genau untersuchen. Diesem nach ist es wohl gethan, wenn er folgendes dieserhalb in den Pacht-Contract mit einrücken läßt: Die zugleich verpachtete Gerichte betreffende, soll Herr Pachter zu deren Administration einen ehrlichen, wohlgeübten und Rechtsverständigen Gerichtsverwalter adhibiren, solchen gewöhnlicher massen verpflichten, die Unterthanen mit übermässigen Straffen und Sportulen über die Churfürstliche (oder in andern Ländern eingeführte Taxe) nicht beschweren, in peinlichen Sachen nach vollführter Inquisition, die Acta, ehe sie nach rechtlicher Erkänntniß verschickt werden, dem Herrn Verpachter ad perlustrandum zu senden, und einem jeden Recht und Gerechtigkeit wiederfahren lassen, damit weder dem Fisco noch sonst jemand wegen übel verwalteter Gerichte, Klage zu führen Ursach gegeben werden möge. Gestalt Herr Verpachter sich reserviret jährlich wenigstens ein paar mal nach seiner Gelegenheit die Gerichts-Protocolle und Acta durch Rechtsverständige perlustriren zu lassen, und da einiger Excess oder Mangel befunden würde, Herr Pachter solchen abzustellen, oder zu suppliren gehalten seyn soll und will. Alle Welt klaget über die Pachter, und wird man von wenig Verpachtern hören, daß sie mit ihren Pachtern zufrieden wären; wenn man es aber bey dem Licht besiehet, so sind die Verpachter grösten Theils selbst Ursache, indem sie ihnen ein so starkes Locarium ansinnen, daß sie auf dem Pacht nicht auskommen können, und vor ihre saure Mühe und Arbeit wenig oder nichts übrig haben, daher denn hernach die Pachter, wenn es nicht christliche und redliche Leute, die aber gar sehr rar in der Welt, ihren Verpachtern nur Chicanen machen, und durch allerhand vortheilhafte Touren, die den Verpachtern höchst präjudicirlich sind, ihre Verbesserung suchen wollen. Wenn sie aber ihren Pachtern einen billigen Profit gönnen wollten, so würden beyde Theile öfters friedlicher und ruhiger dabey leben können. Es thut selten gut, wenn der Verpachter zugleich in dem Gute sich auf-

aufhält, das er verpachtet hat, und entstehen öfters entweder unter den Herrschaften, oder doch zum wenigsten unter den Bedienten allerhand Disputen und Zänckereyen, es müßte denn seyn, daß der Pachter sattsamen Platz hätte in einer abgesonderten Wohnung mit sich und den Seinigen seine Oeconomie zu führen, und Verpachter und Pachter christliche und vernünftige Leute wären. Wer sein Gut mit Nutzen und Bequemlichkeit verpachten will, muß einen Pachter aussuchen, der geschickt ist nöthigen und genugsamen Vorstand zu thun, der derjenigen Sache, so ihm verpachtet wird, proportioniret ist, die Oeconomie wohl vorstehet, in seinem Versprechen redlich, fleissig und arbeitsam, kein Zänker, der nur zu chicaniren gewohnt, sparsam ist, und keinen Staat macht, damit er auf seinem Pacht auskommen könne, u. s. w. Ein guter Pachter ist leichter zu beschreiben, als zu finden.

Palingenesia, s. Blumen aus ihrer Asche wieder hervorzubringen.

Panse, heisset in einer Scheune der Raum, so auf beyden Seiten der Scheuntenne sich befindet, und von dem untersten Erdboden angerechnet bis oben unter den Forst in einem Stücke fortgehet, darein das vom Felde eingeführte Getraide in seinen Garben oder Bunden aufgeschöbert oder zusammen geschlichtet wird. Diese Arbeit wird das Pansen genennet, wovon zu lesen unter dem Artical Erndte, pag. 989.

Pappelbaum, ist ein hochstämmiger Baum, welcher gern an feuchten Orten, an den Ufern und Rändern der Flüsse, Bäche, und Wassergräben wächset. Sein Holz ist von Natur sehr zähe, es spaltet sich nicht wie ander Holz, wenn es dürre wird, und in der Sonne und Luft liegt, selber auf. Aus dieser Ursache werden von diesem Holze viele Bienenbeuten, auch Back- und andre Tröge zum Schweinabbrühen, wenn solche geschlachtet werden, gemacht. Auf diesem Holze wachsen im Frühlinge grosse Laubknospen, welche viele kleberichte Fettigkeit in sich haben; solche brauchen die Apothecker zu einer gewissen Salbe. Das Laub sieht an Grösse dem aspenen gleich, an der Farbe ist es aber grüner, und hat auf der untern Seite ein ganz weisses Ansehen, und fühlet sich etwas rauch an. Wegen gedachter weissen Farbe werden die Pappelbäume auch Weißbäume genennet. Das Laub davon ist auch ein gutes Schaaffutter. Die jungen Aeste davon sind zäh wie die Weiden, und können mit zu Zäunen und Wiethen gebraucht werden. Man kan dieses Holz eben wie Weiden stecken und fortpflanzen. Man zehlet dreyerley Gattungen dieses Baumes, nemlich den weissen, schwarzen, und die Aspe oder Zitterpappel. Ehe die Blätter an dem schwarzen Pappelbaum ausschlagen, brechen längliche, dunkelgelbe Knöpflein hervor, etwas grösser, als Gerstenkörner, welche fett, öligt, und im Angreiffen klebrig, dem Geruch nach aber lieblich und anmuthig sind. Diese nennet man Alberbrossen, oder Alberknöpfe, und bereitet das bekannte Pappelöl daraus, welches als eine Schmerzenstillende Salbe, in hitzigen Fiebern, und sonst auf die Schläfe und Pulse gestri-

gestrichen wird. Oder man machet folgende Pappelsalbe daraus: Nachdem man zu ein Pfund solcher Alberknöpfe, Magsaamenblätter, Hauswurzblätter, Knabenkraut, Nachtschatten, Bilsenblätter, Lattichblätter von jedem ein Loth genommen, und alles zusammen fein klar geschnitten, untereinander gemenget, lässet man es im Wein halb einkochen, seiget es durch ein reines Tuch, und mischet endlich an dem Feuer ungesaltzene frische Butter oder Speck darunter. Diese Salbe ist so nöthig als dienlich vor böse und grindige Köpfe der Kinder. Dieselben Alberknöpfe auch nur mit frischer Butter zerstossen, hernach zerlassen und durchgeseigt, das Haar, nachdem es wohl gewaschen, damit gestrichen, machen, daß es lang und schön wächset.

Parchent, s. Barchent.

Pariser Essenz, wird also gemacht: Man nimmt eine halbe Kanne Franzbranntwein, ein achtels Pfund venedische Seiffe klein geschabt unter den Branntwein gethan, darzu ein Loth Storax, ein halb Loth Mastix, und ein Loth Benzoe. Diese Species alle zusammen in eine starke Flasche gethan, dazu drey Stücke Rindsgallen in heisse Asche gelegt oder gestellet, daß es ein wenig kochet, alsdenn in die Sonne oder warmen Ofen gesetzet, daß es destillirt, durch Löschpapier geläutert, so ist es fertig. Der Gebrauch davon ist dieser: Man schüttelt allezeit etliche Tropfen in kalt oder warmes Wasser, so giebt es einen so guten Schaum, wie Seiffe, daß man sich damit rasiren kan. Wenn es einmal gemacht ist, ist es eine Menage, und kostet lange nicht so viel, als die kostbare Kugelseiffe oder theures Waschwasser, welches oft in Kurzem verdirbt, und bey weitem nicht so viel Tugend hat, als gegenwärtige Pariser Essenz. Man bedient sich auch derselben statt der Seiffe zum Rasiren, nicht weniger für den Ausschlag im Gesicht und Händen, für den Sonnenbrand und rauhe Luft, hält auch beständig reine und gelinde Haut, und wird in Paris zum Rasiren, und von dem Frauenzimmer bey Hofe statt des Waschwassers mit gewissen Vortheil gebraucht.

Paßgänger, Zelter, heisset ein Pferd, das einen besondern Gang hat, den man einen Paß nennet. Dergleichen Pferde sind für das Frauenzimmer und alte Leute bequem, dienen aber besser zu einem Spazierritt, als auf eine weite Reise, nicht allein, weil sie mit ihrem schnellen Dreyschlag, die andern neben ihnen gehende Pferde, die nur im Trab oder halben Galopp folgen müssen, abmatten; sondern auch weil selbige, wenn sie anfangen müde zu werden, gerne einreichen, anstossen und straucheln, ja wohl gar aufs Maul fallen.

Pastete, ist ein bekanntes, trefliches wohlschmeckendes Essen, aus zerhackten, oder ganzen, frischen, oder in Essig gebeitzten und gespickten Fleisch, Wildpreten, Vögeln oder Fischen, so in einen Teig geschlagen, der nach Proportion seiner Inlage fast wie eine runde oder ovale tieffe Schachtel, auf das zierlichste formiret, und mit einem erhabenen Deckel verschlossen worden, auch darinnen mit einer wohlschmeckenden und lieblich gewürzten Brühe angemacht, mit allerley Schleckereyen, als Kälbermilch, Hahnenkämmen, Hünerlebern und Magen,

Magen, Würstlein, Klösern und andern Leckerbißlein versetzet, und im Ofen gar gebacken wird.

Was nun die Taige anbetrift, welche zu Pasteten so wohl von Fischen als Fleisch müssen zubereitet werden, so kommen vornemlich folgende 6 Arten vor. 1) Einen schlechten Taig zu allen kalten Pasteten, es seye gleich Hirsch-Schwein-Wildpret oder Haasen, zu machen: Nimm zu einer Pasteten, so auf eine Schüssel soll, 4 oder 5 Maaß Mehl, es sey vor Mehl, was es will, thue solches auf ein sauber Brett, mache eine Gruben in das Mehl, salze es, thun darunter 1 oder ein halb Pfund Schmalz, giesse siedendes Wasser daran, aber nicht zu viel, mache auf einer Seiten ein Löchlein, schlage 3 oder 4 Eyer darein, oder schlage die Eyer in ein Häfelein, rühre sie mit ein wenig Wasser ab, dann gieß sie in den Taig, wasche die Hände vorher sauber, hernach würke es wohl unter einander, mache es nicht zu fest, denn wenn der Taig kalt wird, so wird er ohnehin fest, würke den Taig bald zusammen, wenn das Schmalz verwürkt ist, sonst verbrennt er in der Hand, davon kan man aufgesetzte und überschlagene Pasteten machen; in diesen Taig kan man schlagen alles Reh-Hirsch-Schwein-Wildpret, Haasen, Auerhahn, Rindfleisch, Kalb-Schlegel, wilde und zahme Gänse, Enten, &c. diesen Taig kann man zu allen den groben kalten Pasteten machen. 2) Einen gewürkten Pastetentaig zu machen: Nehmet zu einer Pasteten, so auf eine Schüssel soll, 3 Maaß schönes Mehl, auf eine reine Backtafel, machet eine Gruben in das Mehl, salzet es, hernach thut 1 oder 1 und ein Viertel Pfund, auch 1 und ein halb Pfund frische Butter darein, nehmet 3 Eyerdottern in ein Häfelein, gießt ein halb Maaß gute Milch daran, wenn man sie haben kan, kan man aber keine Milch haben, so nehmet so viel Wasser, klopfet die Eyerdotter damit im Häfelein ab, gießt es hernach an den Taig, allwo die Butter ist, aber nicht alles auf einmahl, sonst wird der Taig zu dünn, hernach würket es mit den Händen wohl zusammen; in diesen Taig kan man Kalb-Lammfleisch, Hüner, Gänse, und allerhand Fleisch darein schlagen. 3) Einen abgerührten Buttertaig zu machen: Nimm 1 oder 1 und ein halb Pfund Butter in eine grosse irrdene Schüssel, wann es Winter ist, so muß die Butter mit der Schüssel warm gestellt werden, hernach nimm einen starken Koch- oder Rührlöffel, rühre die Butter herum, bis sie weich ist: alsdann schlage 6 Eyerdotter eines nach dem andern darein, rühre es wohl unter einander, dann nimm zwey oder zwey und ein halb Maaß recht schönes Mehl, nimm ein halb Maaß gute Milch, gieß einen Löffel voll nach dem andern daran, und rühre es allezeit herum, salze es, rühre auch einen Löffel voll Mehl nach dem andern darein, bis es recht vest ist, hernach thue den Taig heraus, auf eine saubere Backtafel, streue vorhero Mehl darauf, dann schütte den abgerührten Taig darauf, bestreue den Taig mit Mehl, treibe den Taig auf zwey Blätter aus, mache eine Pasteten auf eine Schüssel oder Blech, darein kan man was von jungen Sachen füllen, das nicht lang backen darf, so ist der Taig fertig. 4) Einen Butter

oder

oder spanischen Taig zu machen: nehmet 1 Pf Butter 1 Maaß schönes Mehl, thut die Butter auf ein sauber Backbrett, giesset vorher Wasser auf die Tafel, denn nehmet die Butter, thut sie auf die Tafel, würket oder waschet solche mit Wasser wohl aus, hernach machet die Butter breit als einen grossen Teller, schlaget die Butter in ein trockenes Serviet, so viel Pfund Butter, so viel Maaß Mehl thut auf eine saubere Backtafel, thut einer welschen Nuß groß Butter an das Mehl, salzet den Taig, nehmet 2, 4 oder 5 Eyerdotter in einen Hafen, gießt so viel frisch Wasser daran, als nöthig ist, zerklopffet die Eyerdottern damit, dann giesset davon in das Mehl, würket den Taig wohl, aber nicht fest, alsdann treibet den Taig aus recht breit, leget die Butter, so in dem Serviet eingeschlagen ist, in den Taig, schlaget den Taig darum, streuet Mehl unter auf das Backbrett und oben auf den Taig, treibet solchen mit dem Wellholz wohl dünn aus, so dünn als es seyn kan, schlaget den Taig fünfmahl zusammen, wie ein Bogen Pappier liegt, treibet den Taig allezeit dünn aus, so dünn als man kan, das muß auch fünfmahl seyn, das letztemahl laßt den Taig klein Finger-dick. Daraus kan man machen Butterschnitten, oder Butterpasteten, oder Torten, auch kleine Pastetlein.

5) Einen guten gewürkten Buttertaig zu machen, wovon man Pasteten und Torten machen kann: Nimm auf ein Pfund Mehl drey Viertel Pfund gute Butter, pflocke die Butter in den Taig, nimm auf 1 Maaß Mehl 2 Eyerdottern in ein Häfelein, klopfe sie mit guter süssen Milch oder frischen Wasser ab, doch nicht zuviel Milch oder Wasser muß man darzu nehmen, denn man kan noch mehr nachgiessen, wann es nicht genug ist, gieß die abgerührten Eyerdottern in den Taig, allwo die Butter ist hineingepflockt, salze den Taig, und menge es mit saubern gewaschenen händen unter einander, es muß aber geschwind unter einander und zusammen kommen, wenn gleich die Butter nicht alle zerwürkt ist, hernach treibe den Taig mit einem Wellholz aus, daß er ganz gelind wird, wann er ausgetrieben ist, so überschlage den Taig etliche mahl, treibe solchen wieder aus. Davon kan man Zuckerschnitten, Pasteten von Fischen, jungen Hünern oder Tauben, oder von Ragout, es sey von was es will, machen. Man kan auch Schnepffen, Rebhüner, Lerchen oder andere Vögelpasteten machen.

6) Einen aufgesetzten Buttertaig zu den Pasteten zu machen: Nim zu einer aufgesetzten Pasteten auf eine Schüssel 2 oder 3 Maaß Mehl, und auf 2 Maaß Mehl drey Viertel Pfund Butter, thue das Mehl auf ein sauber Brett, thue die Butter darein, salze es, klopfe ein paar Eyerdottern in frischem Wasser ab, nimm aber nicht zu viel Wasser, denn man kan allezeit mehr nachschütten; alsdann wasche die Hände sauber, und würke den Taig recht fest, dann treibe solchen aus, wie es sich gehört, lasse in der Mitten einen Hügel (dieses kan man so accurat nicht beschreiben, sondern es muß solches der Verstand selbst geben, oder man wird es ja jemahls gesehen haben, wie es seyn muß) darein kan man auch allerhand füllen, wie vorher beschrieben worden: Hernach treibe ein Blatt zwey guter Messer-Rucken-dick von dem Taig aus,

aus, bestreiche die Pasteten innen oben herum mit zerklopften Eyern mit einem Pinsel, decke sie zu, mache einen Ausschnitt darauf, alsdann bestreich weiß Pappier mit frischer Butter, schneide das Pappier so breit, so weit der Rand oder die Pasteten aufgesetzt ist, lege das Pappier herum, binde es mit einem Bindfaden zusammen, dann bestreiche sie über und über mit zerklopften Eyern, nachdem kan man sie in einen heissen Backofen schiessen, und so lang backen lassen, als es braucht, und darnach die Sachen, so darinnen sind, alt sind, darnach muß die Pasteten auch backen.

Was das Gewürz, so zu den Pasteten gebrauchet wird, anbelangt, so nimmt man zu einer Wildpret-oder Fischpasteten ein Loth Pfeffer, 1 Loth Jngber, eben so viel Nägelein, ein halb Loth Muscatenblumen oder Nüsse, alles klein gestossen und gerieben, thue halb so viel Salz darzu, mische es wohl untereinander, und besprenge das Wildpret damit. Zu einer Fisch- oder andern Pasteten nimm den halben Theil, so ist es gut.

Pastinack, ist ein Wurzelgewächse, dessen man zweyerley Gattungen hat; nemlich den Wilden- und Gartenpastinack. Hier ist die Rede von dem leztern. Derselbe wird gesäet entweder im Frühling, im Merz oder April, in leimichte und von Steinen wohlgereinigte, und tief umgegrabene Erde, sonderlich welche etwas trocken ist. Weil der Saame nicht alle aufgehet, wirft man ihn etwas dicke: Und wenn das Wetter dürre ist, begiesset man sie etwas, und hält sie vom Unkraut rein. Oder man säet sie gegen den Herbst, etwan um Gallen-Tage, im Abnehmen des Mondes. Den Winter über thut man am besten, wenn man sie läßt in der Erde stehen, weil sie darinnen saftiger und lieblicher von Geschmack bleiben, als wenn man sie ausgräbet, und im Keller in den Sand setzet, zwar man kan wohl etwas ausgraben, und im Garten in ein Loch legen, und solches mit langem Pferdemist bedecken, damit man sie im Winter, wenn es hart frieret, bekommen kan; wenn es denn aufthauet, kan man wieder etwas ausgraben, und im Garten in ein Loch legen, und solches mit langem Pferdemist bedecken. Denn im Keller bekommen sie insgemein einen bittern Geschmack. Der Saame wird von dem Verpflanzen abgenommen, und verwahrlich behalten. Er bleibet ins zweyte Jahr gut, ist aber das erste Jahr am besten.

Pech, s. Bech.

Pechfackel, s. Fackel.

Peckelfleisch, s. Böckelfleisch.

Pelz, Pelzwerk, kan auf folgende Art von Schaben bewahret werden. Ehe man das Pelzwerk, so man den Winter über gebraucht hat, aufhebt und zusammen legt, muß man es eine gute Zeit in der Merzenluft hangen lassen, und sodenn mit einem Stab wohl ausklopfen, und dick mit Hopfen bestreuen, so bleibt selbiges von den Schaben unbeschädigt. Andere streuen Pfeffer und Lorbeermehl dazwischen. Diese Mittel sind jederzeit gut befunden worden. Wenn Motten und Schaben bereits in das Pelzwerk gekommen, so dienet, solche zu vertreiben, das Frauenglas auf das zärteste gepulvert. Es wird beym Pelzwerk auf die Haut, oder wo die Haare angewachsen sind, gestreuet, da es dann mit einer Ruthen wieder kan ausgeklopft werden, und nach-

gehends wieder so gut, als das erstemal zu gebrauchen ist, weil seine kleinsten Theilgen gleichsam scharfe Spitzen sind, und von dem Ungezieser, ihrer Schärfe und ihres Stechens wegen, nicht können vertragen werden.

Pelzschule, s. Baumschule.

Pelzwachs, s. Pfropfwachs.

Perlen, sind ein dem weiblichen Geschlechte eigenthümlicher Schmuck. Man hat zweyerley Arten derselben, die Orientalischen oder wahren, und die Wasser- oder falschen Perlen. Diese sind durch die Kunst auch denen feinsten ganz gleich gemacht, aber dabey dennoch gar kenntlich, und von weniger Beständigkeit; die schönsten von diesen falschen Perlen kommen aus Venedig und Paris; jene, die Orientalischen, werden mit unter die Edelgesteine gerechnet, davon die vornehmsten am Strande des glückseeligen Arabiens, nebst diesem in der Insel Ceylon, die wohl nicht so groß als die vorhergehende, jedoch wegen ihrer hellen Farbe und schönen Rundung vor die feinsten gehalten werden; ingleichen an dem Japanischen Strande auch helle und grosse, doch meist eckigt gefunden; nicht weniger werden dergleichen in Occident in dem grossen Mexicanischen Meerbusen und andern Orten mehr, sonderlich bey der bekannten Margarethen-Insel oder Perlen-Eyland von sonderbarer Schönheit an Helle und Grösse ausgefischet. Was den Werth der guten Orientalischen Perlen betrift, wird man aus beygefügter Tabell, als darinnen der ordentliche Preis einer jeden Perle eigentlich zu finden ist, genugsam ersehen und erkennen können.

Eine Perle von Gewicht:

Gran.		Krone.
1.	gilt	1.
2.	=	4.
3.	=	9.
Karath.		**Kronen.**
1.	=	16.
$1\frac{1}{4}$.	=	25.
$1\frac{1}{2}$.	=	36.
$1\frac{3}{4}$.	=	49.
2.	=	64.
$2\frac{1}{4}$.	=	81.
$2\frac{1}{2}$.	=	100.
$2\frac{3}{4}$.	=	121.
3.	=	144.
$3\frac{1}{4}$.	=	169.
$3\frac{1}{2}$	=	196.
$3\frac{3}{4}$.	=	225.
4.	=	256.
$4\frac{1}{4}$.	=	289.
$4\frac{1}{2}$.	=	324.
$4\frac{3}{4}$.	=	361.
5.	=	400.
$5\frac{1}{4}$.	=	441.
$5\frac{1}{2}$.	=	484.
$5\frac{3}{4}$.	=	529.
6.	=	576.
$6\frac{1}{4}$.	=	625.
$6\frac{1}{2}$.	=	675.
$6\frac{3}{4}$.	=	729.
7.	=	784.
$7\frac{1}{4}$.	=	841.
$7\frac{1}{2}$.	=	900.
$7\frac{3}{4}$.	=	960.
8.	=	1024.

Also wird die Perle, so vollkommlich schön ist, allezeit mit der Zahl, wie viel Gran sie wieget, multipliciret, und so viel heraus kommt, so viel wird sie Kronen geschätzet, als z. E. 1 Gran gilt 1 Krone; die

Gran

Gran mit 2 multiplicirer, macht 4 so viel gilts Kronen; 7 Gran mit 7 multiplicirer, macht 49 so viel gilts auch Kronen; 12. Gran (oder 3 Karath) mit 12 multiplicirer, macht 144, so viel gilts auch Kronen; 8 Karath macht 32 Gran, 32 mit 32 multipliciret, macht 1024. Mit so viel Kronen muß auch eine Perle von diesem Gewicht, ihrem natürlichen Preis nach, äſtimiret und bezahlet werden.

Eine besondere Kunst ist das Perlenbutzen oder reinigen, davon wir einige Stücke anführen wollen: 1) Perlen, so schmutzig worden, mit Milch wieder sauber zu waschen: Nimm diejenige Perlen, so du waschen willst, schnüre sie an einen seidenen Faden, jedoch ziemlich weitläuftig, lege sie in eine gute Milch, laß es also in einem geglaßten Häflein sieden, alsdann schabe auch von der besten venedischen Seiffen darein, und wasche sie, so warm du die Hand darinnen erleiden kanst, wohl aus, darnach flösse sie aus kaltem Wasser sauber ab, daß die Löcher sich nicht verstopfen, nach diesem reibe sie mit einem zarten leinen Tüchlein ab, so werden sie schön glänzend; man muß aber die Perlen ja nicht eher von dem seidenen Faden abnehmen, bis daß sie ganz trocken worden, damit sich die Löcher nicht verstopfen mögen, dann sonsten könnte man solchen schwerlich mehr oder doch mit vieler Mühe helfen, am besten aber mit Salzwasser gewaschen, und im dunkeln getrocknet. 2) Perlen mit pulverisirtem Alabaster oder Perlenmutter zu reinigen: Nimm die Perlen, und schnüre sie ziemlich weitläuftig an einen Drat, lege sie alsdann auf einen hölzernen Teller, hernach nimm schön reines Alabastermehl, oder subtil pulverisirter und durchgesiebter Perlenmutter, und reibe mit einem saubern Bürstlein, welches in gedachtes Pulver getunket worden, die an demselben Drat gefaßte Perlen damit, bis sie schön glänzend werden, so verstopfen durch das Reiben sich die Löcher nicht, alsdann kan man sie von dem Drat wieder sauber nehmen. 3) Unreine Perlen gar schön und weiß zu machen: Nimm Taubenkoth, feuchte denselben an mit Alaunwasser, daß er wird wie ein Muß, das thue in ein Glas, daß es viertens Theils voll werde, sodenn lege die Perlen darein, daß sie alle bedeckt sind, und setze es an einen warmen Ort hinter den Ofen, lasse es also continuirlich darinnen 4 Wochen liegen, nimms alsdann wieder heraus, und wirf die Perlen in ein frisches und kaltes Alaunwasser, und truckne sie fein fleißig, so werden in solcher Zeit die Perlen gar schön und Schneeweiß gemacht worden seyn. Man kan es auch bis auf das drittemal mit frischer Materie wiederhohlen. Oder: mache nur von Marmorstein und gebrannten Kälberbeinen ein zartes Pulver, streue solches auf zart Leder, und die Perlen darzu, reibe sie darinnen zwischen den Händen, so werden sie wieder schön und weiß. 4) Unreine, fleckigte, gelbe und veraltete Perlen auf das schönste weiß, rein und sauber zu machen: Man sammlet im Mayen, vor der Sonnen Aufgang, des Thaues, so auf dem Lattich gefunden wird, nach Genügen; in solchen leget man 24 Stunden lang die Perlen, reibet sie dann wohl ab, so werden sie alsdann schön hell und rein. Und diese Kunst ist daher probabel, weil alle Perlen vom blossen Thau generirt werden. Die gelben Perlen in ein Brod von Weitzenmehl gethan, und in einem Backofen backen lassen, so ziehet sich das Fett und Unreinigkeit in den Teig, und

und werden wieder schön. 5) Ein bewährtes Stück aus vielen kleinen Perlen grosse zu machen, ist dieses: Man nimmt einen zum neuntenmal über den Helm destillirten Weinessig, thut die Perlen darein, setzet sie in einen Roßmist, läßt es etliche Tage putrificiren, thut sie heraus, so sind sie weich worden; dann macht man einen Model von Silber, so groß, als man die Perlen haben will, der muß inwendig verguldet seyn, machet mitten durch den Model ein Löchlein, daß man einen dünnen silbernen Drat oder mit einer Sauborsten durchstechen kan, dann drucket man den Teig in den Model, durchstechet sie, weil sie noch weich sind, lasset sie stehen, so werden sie hart, dann destilliret man ein Wasser von Menschenblut, leget die Perlen darein, so werden sie gar schön klar. Auf eine andere Art: Man nimmt der schönsten frischesten Citronen, schneidet sie voneinander, und presset den Saft heraus, den thut man in ein rein Glas, vermachet solches auf das beste, setzet es so lange an die Sonne, bis sich der Saft clarificiret, darnach nimmt man kleine ungelöcherte Perlen, stösset sie gar klein zu Pulver, wischet sie rein, solviret sie alsdann aus gemeldtem Citronensaft, daß es wird wie ein weisser Brey; alsdann nimmt man feine runde Perlen, fasset sie an einen Drat von feinem Silber, und drucket sie in den gemachten aufgelößten Perlenliquorem, hänget es an die Sonne, lässet sie trocken werden, wann sie trocken worden sind, überziehet man sie wieder mit den solvirten Perlen, und lässet sie abermals an der Sonnen trocken werden; das thut man so oft und viel, bis sie die beliebige Grösse erreichen, sie werden gar schön, bekommen ihren rechten natürlichen Glanz, wie die rechten Perlen.

Persico, (Ros Solis Persico) wird also gemacht: Nehmet 4 Loth ausgeklopfter Pfersichkerner mit ein wenig Zucker klein gestossen, in einem gläsernen Brennkolben 1 Maaß Brannteweín, benebst einem Trinkglas voll frischen Wassers, daran geschüttet, aus einer Sand oder Aschencapelle, oder Balneo Mariæ (das ist ein Kesselgen mit siedendem Wasser, darinnen der Brennzeug stehet) mit gelindem Feuer herübergezogen, und 3 Schoppen davon lassen herüber gehen. Zu diesen 3 Schoppen werden 2 Pfund Zucker in ein halb Maaß Wasser abgesotten, geläutert und darein gethan; hernach wohl unter einander gerüttelt, durch ein Fließpappier filtrirt, und zum Gebrauch aufgehoben. Oder: Nehmet grüne Pfersichblätter 4 Hände voll, weichet solche in 2 Kannen rectificirten Branntewein, alsdenn giesset 3 Nössel Brunnenwasser dazu, und destilliret es in einer kleinen Blase, lasset es aber nicht zu viel laufen. Wenn es weißlich kömmt, so muß man es wegnehmen. Ferner nehmet ausgeschälte Pfersichkerne und bittere Mandeln, jedes ein halb Pfund, frische Kühmilch eine Kanne; stosset die Mandeln und Pfersichkerne in einem Mörser unter einander zu einer Milch, presset solche durch ein Tuch; thut hierzu ein halb Pfund Zucker, und mischet es unter den abgezogenen Branntewein, lasset es also etliche Tage stehen, und hernach durch Löschpappier laufen

Pest, s. Viehseuche.

Petersilien, Petersilge, Peterlein, Garteneppich, ist ein Küchengewächse, von welchem so wohl das Kraut, als die Wurzel

nutzlich gebraucht wird. Diese ist lang, gleich mit vielen Zasern oder Nebenwurzeln besetzt, eines guten und etwas scharfen Geruchs und Geschmacks. Die Blätter sind ausgeschnitten, und dabey klein zerkerbt, gröber als der Körbel, die Stengel sind halb rund mit vielen Nebenzweiglein, welche allererst im zweyten Jahr, nachdem er gesäet worden ist, von der Wurzel herfür wachsen. Auf den Gipfeln der Stengel und Nebenzweiglein wachsen kleine Kronen, mit gelben Blümlein, darauf ein kleiner gelbgrüner, wohlriechender und am Geschmack etwas scharfer Saamen folget. Es giebt eine glatte und krause Art, welche letzte in dem Garten zwar zierlicher stehet, aber mit jener gleichen Gebrauch hat. Die Petersilie wächset gerne allenthalben, wo nur das Land tieff genug umgegraben, und wohl durchgearbeitet ist. Kommt noch eine gute Zurichtung dazu, so wächset sie desto freudiger, doch will sie auch fleissig begossen seyn. Der Saame davon wird mehrentheils im Martio oder April ausgesäet, und fein gleich untergerechet. **Säet man ihn im abnehmenden Monden, so wird die Wurzel grösser, wo aber im wachsenden, so wird sein Kraut dicker und schöner.** Weil der Saame sehr langsam aufgehet, so füllen etliche im Februario einen Topf voll Erde, stellen ihn in ein warmes Gemach, mischen darunter eine Hand voll Petersiliensaamen, begiessen ihn drey Tage lang mit laulichtem Wasser, täglich einmal; streuen ihn alsdenn mit der Erde in das Land, so gehet er viel geschwinder auf. Zu der Petersilie, davon man das Kraut braucht, soll man eigene Beetlein haben, daß man dasselbige besonders abschneiden könne; diejenige aber, davon man die Wurzeln haben will, so wohl als was zum Saamen dienen soll, darf gar nicht beschnitten werden. Wenn sie also den Sommer über gestanden, pflegt man davon einen Theil im September oder October auszuheben, und in einem Keller oder Grube mit Sand zu beschütten, damit die Wurzeln fein frisch darunter bleiben, und nicht verwelken. Etliche aber wird gar nicht ausgehoben, sondern bleibet den Winter über im Acker stehen, damit man immerzu grünes davon haben könne; diese muß aber mit Stroh bedecket seyn, damit der Schnee nicht aufliege, und solcher hernach auf den Frühling desto eher zum Saamen auswachse. Will man aber sogleich im Frühling frische Petersilie haben, so muß sie im Herbst gesäet und den Winter über vorgedachter massen vor der Kälte verwahret werden. Wenn aber vorbemeldte den Winter über im Feld gebliebene Wurzeln zur Zeit des Frühlings in Saamen geschossen, und derselbe gelbe zu werden beginnet, muß man die Stengel abschneiden, und in der Sonnen auf einem Tuche gar zeitigen lassen. Sonsten wird insgemein auch der Petersiliensaamen aus denen Wurzeln erzeuget, die man vor Winters im alten Monden ausgehoben, den Winter über in einen Keller verwahret gehalten, und sodenn wieder im Frühling, etwa im Martio oder April, im Neumonden, neben andern Krätzewerk auf einen absonderlichen Flecken versetzet; doch muß alsdenn der Saamen vor den Vögeln wohl verwahret werden. Endlich im Augusto wird solcher letzt gedachter Saamen zeitig, der so fort im Abnehmen des Monden abgenommen, und nachdem er an der Sonnen wohl abgetrock-

getrocknet, ausgerieben und reine gemacht wird. Dieser Saamen, so man ihn im trockenen hält, damit er nicht schimmlicht noch dumpficht werde, taugt zum Aussäen, wenn er gleich vier und mehr Jahr alt ist, welches sich sonst mit keinem andern Saamen also thun lässet. Kraut und Wurzel geben einen guten Geschmack, und sind daneben eine gesunde Speise, und wirklich eine gute Blutreinigung. Jenes, nemlich das Kraut, ist eine allgemeine Würze an Fleisch und Fische, wird auch entweder grün, oder in Butter gebacken, über die Schüsseln zur Zierde gestreuet; Die Wurzel aber wird geschabet, zerschnitten, gekocht, hernach über die Speise ordentlich angerichtet, auch in allerley Suppen genommen. Ja es ist bekannt, daß bey denen Römisch-Catholischen zur Fastenzeit, an statt der Fleischbrühe, ein Wasser, so wohl aus dem Kraut als der Wurzel zubereitet werde, dessen sie sich statt jener an den Speisen bedienen, welches folgender Gestalt gemachet wird: Sie kochen nemlich grüne Petersilie mit den Wurzeln, nebst ein paar Hände voll Erbsen in Wasser gehörig ab, und würzen diese Brühe mit ganzen Muscatenblüthen, Jngber und ein wenig Salz. Die so genannte macedonische Petersilie ist in Frankreich mehr als bey uns bekannt, wird erst im Garten unter dem Miste abgeweisset, und roh mit Oel oder Zucker, Salz und Pfeffer genossen. In der Arzney wird die Petersilie vor ein eröfnendes, zertheilendes und stärkendes Mittel gehalten. Das destillirte Petersilienwasser, und das Salz, eröfnen die Verstopfungen der Leber, Milz, Nieren und Harngänge, reinigen die Brust vom Schleim, vertreiben die Winde und führen den Schleim u. Gries ab. Der Petersiliensaamen treibet den Stein gewaltiglich, und wehret der Trunkenheit. Die wilde oder Bergpetersilie wächset auf Bergen und in sandigen Orten, dienet wider Gift, und treibet den Schweiß und Harn. Ein Loth der gepülverten Wurzel, mit einem halben Quintlein Theriac vermischt, in dem Wasser desselben Krautes, und etwas Weinessig genommen, und darauf geschwitzt, ist ein gewisses Mittel wider die Pest und hitzige Fieber.

Pfählen, s. Weinbau.

Pfahlziehen, s. Weinbau.

Pfeben, s. Melonen.

Pfeffer, ist eines der gemeinsten und gebräuchlichsten Gewürzen. Er wird eingetheilt in den weissen, schwarzen und langen Pfeffer. Die Körner des schwarzen Pfeffers reiffen im Herbst, erstlich haben sie eine grüne Farbe, hernach aber werden sie schwarz. Man sammlet sie im November und December. Der unreiffe ist gar wenig scharff, und dabey etwas herbe. Bey dem Einkauff muß man untersuchen, ob er nicht gar zu alt und ausgefressen, sondern voll, schwer und scharf sey. Er ist hitzig und trocken, und kan durch seine flüchtige Kraft zertheilen und eröfnen, dienet auch in allen kalten Zufällen so wohl des Magens als anderer Theile des menschlichen Leibes. Die Körner des weissen Pfeffers sind etwas kleiner, auch nicht so runzlicht wie die schwarzen, sondern glatt und mehr aschenfarbigt, denn weiß. Er wird zwar bisweilen zu uns absonderlich gebracht, aber öfters unter den schwarzen vermengt, da ihn denn die Materialisten auslesen, und hernach desto theurer verkauffen. Er behält seine Schärfe so veste an sich, daß ihm fast in dreyssig Jahren nichts entgeht.

entgeht. Der also genannte lange Pfeffer ist zwar in den Apothecken und Lustgärten, in den Küchen aber nicht bekannt. Man gebrauchet den Pfeffer bey eigenen Brühen, die davon den Namen bekommen, bey allerhand Fleisch, Würsten, Wurzel und Kräuterwerk, sonderlich die einen weichlichen und etwas eckeln Geschmack haben, als Erdäpfel, Kürbissen, an Erbisbrühen und Erbissuppen, bey unterschiedenen Sorten von Salate, als Gurken, Krautsalate, bey zupflückten Fischen, Schnecken und Austern u. s. w. Es ist auch bekannt, daß vortheilhafte Leute den Branntwein damit stärker, hitziger und beissender machen wollen. Die Regul bey dem Pfeffer ist diese: Du kanst ihm am meisten gebrauchen bey allen denjenigen Gerichten, dabey entweder Fleischbrühe, oder kalter, oder gekochter Essig das Haupt-Ingrediens ist, und ihn meistentheils mit dem Ingwer combiniren.

Pfefferkuchen, s. Lebkuchen.

Pfeffernüsse, werden also gemacht: Nimm ein ganz Ey, zerschlage es, und rühre ein Viertel guten durchgesiebten Zucker darein, die gelbe Schaale von einer Citronen, welche auf einem Reibeisen abgerieben, oder sehr dünne abgescheelet, und ganz klein geschnitten werden muß, auch Pfeffer und Cardamumen, wenn du willt, kanst du auch klein geschnittenen Citronat darein thun, und alsdann so viel Mehl, daß es ein rechter Taig wird, denn treibe ihn mit einem Welgerholz von einander, daß er eines Fingers dick wird, stich ihn mit einem Fingerhut aus, und backe es in einer Tortenpfanne, willt du sie grösser haben, laß dir einen hohlen Ring von Blech machen, und laß den Teig ein wenig dicker, als du willt.

Pferch, Pfirch, Hürde, ist ein viereckigter mit Horden oder Hurten umgebener Raum, oder gleichsam eine bewegliche Stallung, darein die Schaafe auf denen Brachfeldern über Nacht getrieben, und diese also dadurch gepferchet oder gepfirchet, das ist, durch den Schaafmist (so ebenfalls Pferch genennet, und von denen Schaafen bey ihrer Lagerung gemachet wird) gedünget werden. Des Pferches bedienet man sich am besten bey weitentlegenen Feldern, welche mit Dünger zu beführen, so beschwerlich als kostbar fallen würde. Im Frühling, etwa um Mitfasten, oder bald hernach, wenn es die Witterung zuläßt, und das Schaafvieh auch tüchtige und genugsame Weide zu Felde findet, daß sichs ohne Stallfutter erhalten kan, sollen sich die Schäfer sonderlich mit den Hämmeln (denn die Schaafe werden um der Lämmer willen, länger in dem Stalle gelassen) zu Felde in die Hürden lagern, und den Pferch recht führen; sie müssen nemlich entweder alle Tage, oder um den andern Tag, wie es die Landesgewohnheit mit sich bringet, die Horden nach der Länge des Ackers und der Furchen, weiter fortschlagen, bis der Acker über und über gedünget worden. Wenn man mit einem Strich zu Ende gekommen, und ein Gewende durch und durch gepferchet ist, muß man den Pferch oder Mist sogleich unterpflügen lassen, damit er nicht an der Sonne verbrenne, oder durch Regen verwaschen werde. Wenn im Frühling sich Nachtfröste einfinden, oder sonst ungestümmes, kaltes und nasses Wetter einfället, muß man die Heerde, bis es sich zu besserer Witterung anläßt, wiederum in die Ställe

Ställe treiben; so ist auch nöthig, daß man muntere Knechte bey den Schaafen habe, und wachsame Hunde darzu halte, welche den Pferch des Nachts umlauffen, und da ein Wolf oder auch ein Dieb herbeynahen wollte, denselben durch einen hellen Laut anzeigen und herzhaft anfallen. Wenn das nasse und kalte Herbstwetter einzutreten beginnet, oder es auch frühzeitig besondern Mangel an der Weide geben sollte, daß sich das Schaafvieh ohne Futter nicht behelfen könte, muß man mit dem Pferchen ein Ende machen, und das Lager völlig vom Felde in dem Schaafstall nehmen. Auf ebenem Lande thut der Pferch bessere Dienste, als auf stark abhängigen oder abschüßigen Feldern: wiewohl es heut zu Tage alte und erfahrne Hauswirthe giebt, welche den Hurdenschlag und das Pferchen gänzlich unterbleiben, und die Schaafe das ganze Jahr durch ihr Nachtlager in den Ställen nehmen lassen, wodurch sie um so viel mehr Mist machen, und damit ihre Felder dreymal besser, als durch den Pferch düngen können. Auf eine Heerde von fünf hundert Stücken Schaaf-Viehes werden im Pferche vierzig Stücke Horden (Hurden) jede von vierzehen Schuhen oder sieben Ellen erfordert.

Pferdt. Daß die Pferde bey der Landwirthschaft, besonders wo starker Boden und wenig Wießwachs ist, und also keine Zugochsen können gehalten werden, die nöthigsten Creaturen seyen, solches ist eine ausgemachte Sache; daß auch die Pferdzucht und viel Stutten halten in solchen Gegenden, wo leichter Boden, wenig Aecker, jedoch viel Wießwachs, und viele Meillen lange ungebaute Heyde und Wandepläne befindlich, sehr vortheilhaft seye, solches bekräftiget die Erfahrung. Es wird dahero der Mühe werth seyn, von dieser Sache ausführlicher zu handeln.

Anfangs solle von denen Pferden überhaupt gehandelt, und deren Eigenschaften betrachtet werden. Ein Pferd ist das Männgen, und heisset ein Hengst, bis er sechs Jahr alt ist, alsdenn ist er tüchtig zu Stutten belegen, und heisset alsdenn ein Bescheeler. Diejenigen Hengste, so im vierten Jahr zum Stutten gelassen werden, verderben und thun sich Schaden, so daß es nach drey bis sechs Jahren kluge Pferdeverständige sehen können, daß solcher Hengst zu zeitig gesprungen. Dahero sind die jungen Hengste bis ins sechste Jahr davon abzuhalten. Eine Stutte ist das Weibgen, und wird, wenn was rechtes daraus werden soll, auch bis zum sechsten Jahr vor dem Hengst verwahret, alsdenn sie belegt werden kann. Wenn aber Stutten im dritten und vierten Jahr zu kommen, können selbe nicht völlig auswachsen, sondern bleiben gebrechlich und verputtete Kracken. Ein Wallache ist ein verschnitten oder castrirter Hengst, welchen die Nieren oder Hoden ausgeschnitten sind. Es wird aber solches bey Pferdverständigen nicht schneiden, sondern reissen genennet; z. E. Ich habe gestern zehen Hengstfüllen reissen lassen. Die bequemste Zeit ist, wenn die Füllen ein und ein halb Jahr alt seyn, wann selbe zur Herbstzeit aus der Weide kommen, damit solche nach dem Reissen im Stalle ruhig bleiben und wohl gefüttert werden können. Es können auch die Hengste ohne Gefahr im dritten vier und fünften Jahre noch gerissen werden. Nur muß man Männer dazu erwehlen, welche das Reissen aus dem Grunde verstehen und behutsam

hutsam damit umgehen, insonderheit beym Niederwerfen und wenn das Reissen geschehen, beym Aufspringen des nunmehro Wallachens, weil solcher in der Angst solche Stärke brauchet, daß im Leibe besonders, wo die Saamengefässe abgeschnitten, leicht Schaden geschehen kann. Nächstdem muß ganzer neun Tage der Stall vor Sauen und Frauenvolke in acht genommen werden; sintemalen solches vielen tausend Menschen bekannt ist, daß wenn eine Frauens Person bey ihrer Veränderung in solchen Stall kommt, der Ort, wo der Wallache gerissen worden, wie ein Kopf dicke schwillt. Die beste Jahreszeit Stutten zu belegen ist gegen Ostern. Wenn denn eine Stutte hierzu natürlichen Trieb hat, erkennet man daran, daß wenn sie ein fremd Pferd oder Hengst siehet oder quicken höret, sich hurtig darnach umsiehet und das Geburts Glied auf und zuziehet. Dann sagen Pferde-verständige: die Stutte rosset. Ist dann die Stutte tauglich dazu, so wird solche aus dem Stalle auf einen freyen Plaz geführet und von einem starken Knecht beym Zaum fest gehalten, und des Morgens früh der Bescheeler oder Hengst, welcher den Tag zuvor wohl ausgeruhet haben und gut gefüttert seyn muß, an einer kurzen Linie dazu geführet. Es muß aber im Hofe oder Garten, wo solches geschehen soll, jederZeit ein Ort dazu ausgesucht werden, daß die Stutte etwas tiefer zu stehen kommt, als der Hengst. Die Stutten tragen ihre Leibesfrucht eilf Monat und werden, wenn selbe im Monat April belegt worden, just das andere Jahr im Monat Merz füllen. Zu welcher Zeit alsdenn, weil solche Handlungen absolut aufzuschreiben, Knechte und dazu bestellte Leute Tag und Nacht darauf acht zu haben angestrenget werden müssen, damit die Stutte etwas länger, als sonst, mit ihrer Halsterkette gehänget, selbiger brav Streu gemacht. und wenn sie gefüllet, ansörderst das Füllen von der Nachgeburt gelöset, und dann der Stutte zum Belecken vorgelegt, auch nachgehends an das Gesäuge gebracht, dem Füllen das Saugen gelernet und zum alleinestehen gewöhnet werden kan. Sie saugen an der Mutter sechs Monat, alsdenn werden diese Füllen abgewöhnet. Die Füllen bringen ihre Zähne, damit sie kauen, mit auf die Welt, ausgenommen den Stock oder Backzähnen. Man findet vorne in dem Maule oben sechs und unten sechs lange Pferde-Zähne, mit denen sie das Gras abbeissen. An diesen zwölf Zähnen ist das Alter der Pferde zu erkennen, so lange diese zwölf Zähne unverändert zu sehen seyn, heisset es noch immer ein Füllen; wann es aber in das dritte Jahr kommt, fänget es zum erstenmale an zu zahnen oder zu schauben, das ist, es verlieret von seinen zwölf Zähnen vier, und zwar zwey unten und zwey oben, es wachsen aber die andern, welche diese vier Zähne fortgeschoben, alle vier in diese Stelle, jedoch stärker formirt. Denn saget man, das Füllen hat erst einmal geschoben oder gezahnt. Nach Verfliessung eines Jahrs, wenn nemlich das vierte Jahr kommt, so schauben sie wieder auf jeder Seite einen, nemlich zwey unten und zwey oben, also zusammen vier Zähne aus, und wachsen wieder andere. Dann heisset es, das Pferd hat zweymal geschoben, ist vier Jahr alt, hat noch einmal zu schauben. Wenn nun noch ein Jahr verflossen, so schiebet es zum leztenmale, und ist dann fünf Jahr alt. Alsdenn fallen die vier lezten

Füllenzähne, nemlich auf jeder Seite unten und oben einer aus. Dann saget man, das Pferd hat völlig abgeschoben oder völlig abgezahnt; es ist just fünf Jahr alt. Im sechsten Jahre wachsen die Hackzähne auf den Seiten, welche rund formiret sind. Dann kan man auch accurat urtheilen, daß es sechs Jahr und nicht drüber alt sey. Nachgehends aber und zwar im achten, neunten, zehenden und zwölften Jahre setzt es schon Kunst das Alter recht accurat auf ein Jahr zu wissen; jedoch ist es keine Hexerey, indem man nur die Hackzähne genau betrachten muß, ob solche schon sehr lang, auch ob die andern Vorderzähne etwas länger, als selbe bey jungen Pferden seyn müssen. Hauptsächlich aber, ob die Zähne schon sehr weiß aussehen, und den schwarzen Kern abgenutzt? Alsdenn kan man solche vor zwölf Jahr ansprechen; werden sie aber noch älter, so fallen über denen Augen tiefe Höhlungen ein, und wachsen in den Augenwinkeln weisse fettige Klumpen, die Ohren werden länger und rauch, und fangen an zu schwanken, die Augäpfel werden trübe, dann sagt man, es ist ein uralt Pferd. Es kan ein Pferd sechs und dreyssig Jahr alt werden, wenn es geschonet und gewartet wird, ordentlich zwanzig Jahr, ja es crepiren viele Pferde, wenn selbe sehr stark gebrauchet werden, und das ganze Jahr auf Reisen und in Frachtwagen zubringen müssen, im fünfzehenden oder sechszehenden Jahre. Eine Stutte kan bey guter Pflege, vom sechsten Jahre an gerechnet, zwölf Füllen zeugen; es ist aber nicht rathsam, sondern wann eine Stutte acht höchstens neun Füllen getragen, so ist es am rathsamsten solche davon frey zu machen. Ein Bescheeler oder Hengst ist vom sechsten Jahr an tauglich bis ins vierzehende Jahr, nachgehends sind dessen erzeugte Füllen, wenn er auch noch gut springen kan, nicht recht daurhaft. Wenn auf den Herbst die Saugefüllen abgewöhnt werden, und also ein halb Jahr alt seyn, kan man schon sehen, wie hoch sie in sechs Jahren wachsen werden. Man misset mit einem Faden unten am Vorderschenkel von der sogenannten Köte, das ist, über den Huf, die Articulation, wo hinten allezeit ein Büschlein Haare wachsen, woran man greiffen muß, wenn man ein Pferd aufhuffen will, wenn es beschlagen werden soll. Von dieser Köte misset man bis oben, wo der Vorderschenkel ein Ende hat, in die Mitte dasiger Articulation, und rechnet dann diesen Faden doppelt, so hoch wird alsdenn das Pferd nach sechs Jahren seyn, nemlich von der Erde an bis zu dem Vorderrosse. Die rechte Proportion von Pferden ist, wenn selbe fein lang vom Schafte, breit und rund von Brust und Creutze, geraden Rücken, starkem Bauche, schlank und zart, auch hurtigen Schenkel, runden harten, glatten, schwarzen Hornhuf, gesunden Geburtsgliedern, kurzen starken, jedoch wie ein Schwan gebognen Hals, starken Mähnen und langen dick und dicht behaarten Schweif, kleinen trocknen magern Kopf mit starken Adern belegt, gesunden castanien braunen Augäpfeln, so brav vorne heraus liegen, grossen schnaubenden Nasenlöchern, kleinen spitzigen Ohren, so fein nahe zusammen gewachsen und fast nackend, über den ganzen Leib kurz von Haaren, so daß man alle Adern liegen sehen kan, dabey munter, muthig, hurtig, den Kopf immer mit dem Halse gerade aufgeregt, helle durchdringend von Stimme, hurtig im Fressen, und wenn es an der Krippe stehet,

het, daß es die Vorderschenkel steif und gerade hält, die Hinterschenkel aber brav weit, jedoch alle beyde ausgestreckt und so stehet, als wann es im Lastwagen zöge. Das heisset, das Pferdt streckt sich schön, wenn dann die Grösse und Farbe dazu kommt, so kan man zufrieden seyn.

Bey dem Einkauf der Pferde, weil Pferdefleisch sehr theuer ist, hat man sich wohl in acht zu nehmen, wenn man nicht Schaden haben will. Und zwar muß derjenige, so Pferde kauffen will, zuvörderst überlegen, zu was vor Arbeit solche sollen gebrauchet werden? Ein stark arbeitend Wagenpferd muß ganz andere Eigenschaften als ein Reitpferd haben. Auch werden zu denen Stutterey Pferden besondere Eigenschaften erfordert. Wir wollen also nur überhaupt einige Regeln bey dem Pferdekauf betrachten, welche denn bey allen Fällen ihren Nutzen zeigen werden, und zwar a) muß Käuffer absolut kein Pferd ausser dem Stalle auf freyem Platze sogleich wegkauffen, sonst ist er schon betrogen; sondern er muß unvermuthet in den Stall gehen, und nicht zulassen, daß der Verkäuffer an das Pferd gehe, oder mit der Peitsche klatsche, sondern ganz stille zusehen, ob sich das Pferd vor der Krippe schön auf allen vier Schenkeln gerade gestrekt? Stehet es aber nur auf drey Schenkeln und ruhet mit dem vierten, so ist es schon nicht gut. b) Muß Käuffer zusehen, ob es recht hurtig frißt? und wenn man es auf den Rücken mit der breiten Hand schläget, fromm gerade gestreckt fortstehet und sich im Fressen nicht irren lässet? c) Muß Käuffer als einen Hauptpunct betrachten, daß er, wann nun das Pferd gesattelt werden soll, von Anfange dabey sey, und zusehe, ob es sich geduldig satteln und aufzäumen, auch aus dem Stalle führen lässet? Und wenn es aus dem Stalle kommt, ob es auch lustig und munter sey, und nicht schlage oder beisse? d) Dann muß Käuffer den Zaum und die vordern Roßhaare angreiffen, das Pferd auf den Sattel schlagen und zusehen, ob es stille stehen bleibet und gut aufsitzen lässet? Dann zusehen, e) ob es sich leise lenken lässet, sanfte Tritte macht, brav gerade und lang ausschreitet, und wenn er ein hundert Schritte so im starken Schritt geritten, sich gut und leise wenden lässet, und dabey den Kopf gerade aufhebet? Ob es Sporen vertragen kan, oder empfindlich ist? Ob es die Schenkel brav hoch hebet, auswärts in Bogen wirft, und wohl noch darzu seine Stimme hören lässet? f) Und falls Käuffer damit anfängt zu galloppiren, daß alsdenn das Pferd keine falsche Tritte macht, und mit den Vorderschenkeln zu sehr egal niedertritt, sondern allezeit eine Triplum mit denen Schenkeln sanft spühren lässet? g) Besonders aber muß Käuffer nach dem Galloppiren gleich absteigen und horchen, ob das Pferd auch noch langen guten Odem habe; oder aber bauschlage und keiche? Welches schon falsch ist. h) Dann muß Käuffer von vorne treten und sehen, ob das Pferd auf allen vier Schenkeln nach diesem so starken Galloppiren fein gerade stehet, den Kopf und Hals gerade aufgerichtet hält und fleissig mit den Ohren spielt? i) Dann muß Käuffer weiter sehen, ob das Alter nach seinem Geschmack, ob es noch zu zahnen habe, oder schon abgezahnt hat? k) Ob die Augen vollkommen gesund und sensible, wenn man mit der Hand davor winkt? l) Ob die Nasenlöcher reinlich aussehen?

m) Ob

m) Ob der Huf fein vest rund, und nicht etwa aufgerissen, voller Ringel, welche mit schwarzem Wachse zugeschmieret sind, auch daß das Pferd nicht vollhuffig sey? n) Und weil unter solcher Zeit die Pferde gemeiniglich zu stallen pflegen, muß zugesehen werden, ob das Pferd solches ohne seine Mensur zu verrücken hurtig und leichte verrichtet, welches also eine gute Natur anzeiget. o) Dann kommt es auf die Höhe und Farbe eines jeden Käuffers an. Ein recht schön Reitpferd muß fünfzehen Faust hoch seyn. p) Ein recht stark Ackerpferd, wo viel schwerer Boden ist, muß sechszehen Faust hoch und recht breit von Brust und Creutze seyn. q) Ein recht Kutschpferd, wenn es recht Staat machen, fünfzehen Faust hoch, wenn zumalen nur zwey Stück einen Wagen ziehen sollen. Wo aber sechs Pferde bey grossen Herren im Wagen gehen sollen, dazu werden schlank proportionirte Stutterey Pferde erwählt, so daß die zwey Stangenpferde sechszehen bis siebenzehen Fäuste, die andern aber immer zwey und zwey eine halbe Faust niedriger, und also die vordersten zwey nur fünfzehen Faust hoch seyn.

Was die Pferde eigentlich ein Jahr durch fressen, solches ist ganz leicht und genau zu wissen. a) Auf ein stark groß Ackerpferd wird, wenn es beständig fort unausgesetzt im Pfluge und Wagen gehen muß, täglich ein Viertel Haser gerechnet, das sind fünfzehen Pfund, hierzu so viel Herel, als nöthig, Abends aber beym Abfüttern annoch ein Bündlein Heu von fünf Pfund. b) Ein Kutschpferd und Reitpferd bekommen, wenn alle beyde sonst nichts arbeiten und nicht scharf getrieben werden, egal Futter, und zwar jedes täglich ein halb Viertel oder zwey Metzen Haser, das sind sieben und ein halb Pfund und jedes satt Herel dazu, und Abends fünf Pfund Heu, wobey selbe, wann die Wart und Pflege ordentlich geschiehet, wegen der Ruhe dick und fett seyn können. c) Stutten, welche Füllen ziehen, jedoch etwas dabey arbeiten sollen, bekommen die ersten sieben Monat ihres Trächtig seyns, auch so lange selbe säugen und ehe sie trächtig werden und gerosset haben, als zu welcher Zeit sie im Pfluge und Wagen ganz sicher können gebraucht werden, jede täglich drey Metzen Haser, Herel satt, und fünf Pfund Heu des Abends. Wenn aber die Stutten die lezten vier Monate ihres Trächtigseyns, da sie denn mit der Arbeit geschont und so gar die zwey lezten Monat im Stalle bleiben müssen, bekommt jede Stutte das Tractament, wie die Reuter- und Kutschpferde nemlich alle Tage zwey Metzen Haser, das sind sieben und ein halb Pfund, Herel satt, und Abends fünf Pfund Heu, auch wohl zum Labsaal zuweilen etwas grün Wickfutter. Stutten, welche im Sommer auf der Weyde gehen fünf Monate, bekommen im Winter sieben Monaten, weil sie gar nicht arbeiten, täglich fünf Pfund Haser, Herel satt und fünf Pfund Heu Abends, das ist, alle zwölf Tage ein Scheffel, und in sieben Monaten oder zwey hundert und vier Tagen, siebenzehen Scheffel Haser und neun und einen halben Centner Heu. e) Wenn Füllen ins dritte Jahr gehen und einmal gezahnt haben, und aus der Weyde ins Winterquartier kommen, so darf auf jedes Stück mehr nicht gegeben werden, als alle Tage eine Metze Haser, das sind drey und drey Viertel Pfund, seinen kurzen Herel satt, und fünf Pfund Heu beym Abend abfüttern. f) Und

wenn

wenn auch die Füllen in das vierte Jahr gehen und in die Winterquartiere kommen, so bekommt dennoch nur jedes alle Tage eine Metze Haser von drey und drey Viertel Pfund, aber alsdenn, weil sie grösser werden und wachsen müssen, täglich zwey Bündlein Heu von fünf Pfund. g) So lange die Füllen aber noch unter zwey Jahren sind, müssen selbe absolut kein Geträyde, sondern nur gut Heu bekommen, und zwar anfangs täglich fünf Pfund, nachgehends, wenn sie grösser werden, täglich zehen Pfund Heu.

Von der Pflege, Wart- und Fütterung der Pferde ist viel mehr zu sagen, als sich manche Leute einbilden; sintemalen Zug- und Arbeitspferde, wenn sie stark gebraucht, ganz gewiß gut gefüttert und gepfleget werden, sollen sie anders bey Kräften bleiben und ihre schwere Arbeit beständig fort, einmal wie das andere verrichten. Die Ordnung beym Füttern bey Kutsch- und Reitpferden benebst der Pflege mit wenigem Haser richtet oft mehr aus, und erhält die Pferde bey besserm Ansehen und vollen Leibe, als wenn noch so viel Haser gegeben, und ohne Pflege und Accommodement die Krippe beständig voll Futter geschüttet wird. Also verhält es sich auch bey Stuttereyen, und zwar bey diesen noch schlimmer; anerwogen hiebey die Absicht ist, ausserordentlich rare und wohl gestallte Füllen und Pferde zu ziehen, weßwegen auch so viel kostbare Stutten und Bescheeler darzu gehalten und keine Kosten gesparet werden. Alles hilft nichts, ja es wird aus der ganzen Stutterey nichts, wenn man die Ordnung in der Pflege und Fütterung nicht dabey zum besondern Augenmerk macht. Bevor wir nun sothanes Accommodement in gehörige Maasregeln bringen, wollen wir als eine Grundregel vest stellen, daß jederzeit auf rein und gesund Futter gesehen werde, und zwar a) soll kein dummlichter oder verschimmelter Haser für unsere Pferde oder Füllen gegeben werden. b) Soll sich kein Kutscher, Reit- oder Ackerknecht unterstehen, einem Pferde eine Handvoll Haser so zu geben wie er vom Boden kommt; sondern es soll jederzeit der Haser, ehe solcher unter den Hexel gemenget wird, am forderst mit der Futterschwinge sauber ausgeschwungen und vom Staube, wovon die Pferde den Husten bekommen, und so gar haarschlechtig werden können, wohl gereiniget werden. Zumalen in nassen Jahren der Haser öfters ganz dummlich in die Scheuren kommt, und sich in denen Pansen vollends so erhitzt, daß, wenn gedroschen wird, vor Staub und Stank die ganze Dreschtenne rauchet. Solcherley Haser soll vor gute Pferde gar nicht gegeben, sondern vermästet werden. Ein recht guter Haser muß gelb und glänzend aussehen, schwer und von grossen Körnern seyn, nicht stieben, auch keinen dummlichen Geruch haben und dennoch, ehe der Hexel darunter gemenget wird, nochmals von allem Staube mittelst fleissigem Schwingen wohl gesäubert werden. c) Sollen Kutscher und Knechte, auch Hirten, so im Winter die Stutten und Füllen warten, zum Hexelschneiden jederzeit weich und gesund Stroh aussuchen und nicht dummlich oder schimmliches ergreiffen, wo es etwan auf den Strohboden eingeregnet; dergleichen Stroh ist zwar zum Streuen gut zu gebrauchen, allein zum Hexelschneiden wird absolut auserlesen gesund Stroh erfordert. Nechstdem soll aller Pferde Hexel so kurz geschnitten werden, als

als nur immer möglich ist, weil kurzer Hexel den Pferden weit mehr gedeyet, als langer Kuhhexel. d) Sollen Kutscher, Knechte und Füllenhirten zur Erndtezeit selbst mit darauf sehen, daß kein verschlemmt dummlich Heu auf die Pferdeboden gefahren werde, weil solches den Pferden todt schädlich fällt; sondern es muß, besonders für die Jungen raren Füllen, das beste und gesündeste Heu eingesammlet und trocken verwahret werden. Wenn auch das grosse Heu für grosse Zug- und Kutschpferde auch Stutten und dergleichen etwas grob und lang ist, schadet solches gar nicht, indem die Pferdezähne mehr Forsche haben, als Schaafzähne, nur muß es nicht dummlich seyn. Hiernächst sollen Stallbediente absolut bey müssigen Stunden auf dem Heuboden einige Schock Bündlein machen, und zwar accurat eines so groß, als das andere, welches ganz leichte geschehen kan; indem ein Strohseil recht voll gebunden an den Wagehacken accurat zwanzig Pfund wiegen wird. Wann nun aus solchem Bunde vier kleine egal getheilet werden, wiegt jedes fünf Pfund, und wenn gut lang Rocken-Stroh ausgeschüttelt wird, und einige Schock dünne Strohbänder vorräthig gemacht werden, so kan eine Person in etlichen Stunden so viel binden, daß die Pferde vierzehen Tage zu fressen haben. Es ist auch allen Stallbedienten viel bequemer, alle Zeit auf vier Pferde vier solche ordentlich gebundene Bündlein Heu in einer Hand zu tragen, und jedem Pferde sein zubehöriges Quantum aufzustecken, als ungebunden und ungewogen im Arme vom Boden herunter über den Hof und in Stall zu schleppen und handvollweise auf die Raufe zu werfen, wobey ganz gewiß die Helfte verlohren gehet, man auch aller Orten die Spuren davon findet, und ehe man sichs versiehet, der Heuboden leer ist, da doch, wenn Ordnung wäre gehalten, und das Heu zu fünf Pfund wäre gebunden worden, nicht noch einmal so lange und noch länger wäre auszukommen gewesen. Welcherwegen wir denn hierauf scharf zu sehen haben, und also über die vier erwehnten Puncte genau halten müssen.

Was die Fütterung selber anbetrift, so schüttet man ihnen des Morgens drey gleiche eingetheilte Futter mit Haber gemenget vor, eines nach dem andern, und wenn sie dieß aufgefressen, stecket man ihnen gut Heu auf, und tränket sie. Etliche pflegen sie auch vor der Fütterung zu tränken. Zu Mittage giebt man ihnen eben wieder solche drey Futter, alsdenn gut Heu und tränket sie. Auf den Abend werden sie gleichfalls mit drey Futtern, und hernach mit Heu abgefüttert, und darauf getränket. Es ist ihnen nicht zuträglich, das Futter auf einmal vorzuschütten, denn es wird ihnen das Futter, sonderlich aber der Heckerling, ehe sie völlig auffressen, von dem Brodem, ganz zähe, und fressen ihn hernach nicht gerne. Man kan ihnen Steinsalz, oder, in dessen Ermangelung, ander gemeines Salz in die Krippe thun, denn es reiniget ihnen das Geblüte, oder in Scheiben geschnittene Rettige vorlegen. Etliche lassen denen Zugrossen Wickfutter unter den Heckerling mengen, das ist, sie säen Haber und Wicken untereinander aus, und lassen es vor die Rosse zum Untergemenge schneiden, oder lauter Wicken, als unter zwey Schütten Roggenstroh, ein Gebund Wicken, oder eine Habergarbe, schütten von diesem Gemenge des Morgens ihnen nacheinander drey

drey Futter ein, legen ihnen nachgehends Heu vor und tränken sie, und eben so machen sie es auch zu Mittag und Abends wiederum. Etliche lassen schlechte Gerste schroten, oder allerley geringe Getraide zusammen durcheinander machen, legen ihnen des Morgens drey eingetheilte und mit dergleichen Schrot angemengte Futter vor, begiessen aber solche fleissig, und geben ihnen hiernächst Heu und tränken sie, und eben so verfahren sie auch des Mittags und Abends. Davon werden die Pferde zwar fein dicke, dauren aber nicht so, wie von dürrem Futter, und bekommen kurzen Athem. Die gar Armen mengen die Siede oder den Heckerling mit Kleyen, so das geringste Mangsel, und dahero den Pferden wenig gedeylich ist; dieses begiessen sie, füttern damit Morgens, Mittags und Abends, und tränken sie jedesmals darauf. Andere lassen von allerley geringem Getraide zwey oder drey Scheffel auf einmal schroten, schütten sodenn solchen Schrot in ein grosses Schrotfaß, legen ein Stücke Steinsalz hinein, giessen rein Wasser darauf, rühren es oft um, und lassen es zwey oder drey Tage stehen, damit begiessen sie zu denen drey ordentlichen Futtermahlzeiten den Zug- und Ackerpferden die Siede, legen ihnen hernach jedesmal ein wenig Heu vor, und tränken sie darauf, welches ihnen sehr wohl bekommt. So man sie mit Ueberkehr füttert, soll man dieselbe, sonderlich die von schwerem Getraide ist, mit wenigen den Pferden zu gehöriger Zeit, mit Heckerling oder Siede gemenget vorschütten, und zuvor wohl begiessen, denn darauf jedesmals Heu geben und tränken. So man in Ermangelung des Habers mit Korn oder anderem schwerem Getraide füttern muß, so soll man dasselbe den Abend zuvor einweichen und quellen lassen, hernachmals des andern Tages erst, wiewohl nur halb so viel Korn, als sonsten des Habers seyn müsse, denen Pferden nebst dem Heu vorlegen, und sie darauf behörig tränken. Auf zwey Pferde werden des Tages sechzehen Pfund Heu gerechnet, und auf einen jeden Scheffel Haber zwey Scheffel Heckerling; zum Heckerling ist das Weitzenstroh das beste, darnach das Roggenstroh, jedoch muß beydes trocken eingebracht seyn: Denn, wo es in der Nässe eingefahren, nachhero in der Scheune dumpfig worden, fressen sich die Pferde gerne faul. Das Haberstroh wird ihnen nicht leichtlich geschnitten, es wäre denn Mangel an jenem. In der Erndtezeit lassen die Bauren den Pferden, wenn das alte Futter abgehet, neue Garben schneiden, die ihnen aber gar ungesund sind, weil sie matt davon werden. Vor Winters muß man die Pferde wohl füttern und gut halten, damit sie stark in den Winter kommen, und also den Winter über den Leib behalten, zumal sie diese Zeit über ohnedem etwas matt zu werden pflegen, und kommen sie mager in den Winter, so werden sie immer elender. Man muß ihnen bisweilen dürre Wermuth oder wilde Wegwart mit Salz unter dem Futter geben, als wovon sie sehr wohl gedeyen. Sonderlich müssen sie das Futter zu rechter Zeit bekommen, und zum wenigsten anderthalb Stunden zur Absütterung haben. Man muß sie nicht gleich auf die Hitze tränken, sondern ihnen erstlich Heu aufstecken, und sie mit dem Getränke eine halbe Stunde aufhalten, damit sie nicht etwan verschlagen mögen. Man muß die Pferde alle Tage wohl striegeln und kämmen

lassen,

lassen, und sie mit reiner Streu versehen, den Stall fleissig ausmisten, die alte Streu jederzeit des Morgens wegräumen, das Nasse daran, so noch halbweg zu gebrauchen, abtrocknen, den Stand aber sauber halten, und des Tages etlichemal auskehren lassen, damit die Pferde jederzeit rein stehen. Nach dem Striegeln und Putzen muß man sie mit Katzen zudecken. Es ist ihnen halbe Fütterung, wenn sie gestriegelt und rein gehalten, auch mit reiner Spreu versehen werden. Denen Pferden ist nicht zuträglich, daß man sie gar zu lange und ganz müssig in den Ställen stehen lasse, doch muß man sie in der grossen Sommerhitze in Hundstagen, ingleichen in den sehr strengen Kälte im Winter, so viel als möglich, mit der Arbeit verschonen, und sie alsdenn nicht gar zu sehr übertreiben. Müssigen Pferden dienet das Aderlassen, davon siehe Aderlassen. Sommerszeit ist ihnen gesund, wenn man sie an einem schönen warmen Tage mit warmer Lauge und guter Seiffe wäscht, auch ihnen den Schlauch, die Nasenlöcher und Ohren, nebst den Augen alle Wochen zwey oder dreymal mit einem Schwamm fleissig auswischt, und die Haare inwendig aus den Ohren sauber ausschneidet: Denn die Pferde können ihnen an diesen Orten selbst nicht helfen, sonst stampfen sie mit den Füssen, und werden zum Fressen und Trinken und aller Arbeit ganz verdrossen. Wenn sie von der Reise oder Arbeit kommen, muß man sie nicht gleich in das kalte Wasser lassen, indem sie die Flosgalle gar leichtlich davon zu bekommen pfleget.

Zum Beschluß finden wir nicht undienlich, noch von der Methode, wie in Dännemark die Pferde mit gutem Erfolg gewartet und gepfleget werden, etwas zu gedenken. So ungekünstelt diese Methode der Dänen ist, ihre Pferde fett zu erhalten, ihre Haut glänzend zu machen, und sie von ihren Krankheiten zu heilen; so ist sie doch so nützlich, und der Nachahmung würdig, daß das Publicum nicht gleichgültig dagegen seyn kan. Gemeiniglich führt man die Pferde zu einem Schmide, der mit seiner Unwissenheit macht, daß dieselbe nach seiner Methode, und nicht ohne seine Bemühung sterben, da man sie ohne Unkosten mit ganz schlechten Mitteln würde beym Leben erhalten können, wenn man es nur mit den Pferden so, wie mit sich selbst, halten, und nicht eher zum Arzte gehen wollte, als bis ihnen ohnedem nicht mehr geholfen werden kan. Daher will ich jezt einige kleine Geheimnisse mittheilen, die ich in Dännemark mit glücklichem Erfolge habe gebrauchen sehen. Alle Dänen, die Pferde besitzen, suchen zur Zeit, wann die Nesseln wachsen, diejenigen, die am stärksten stechen, und sammlen sich von ihrem Saamen einen guten Vorrath. Einen Theil davon lassen sie an der Sonne allmählich trocknen, einen andern Theil aber in den Oefen, wiewol es besser ist, wenn alles an der Sonne getrocknet wird. Wann der Saame recht trocken ist, so wird er zu Pulver gemacht, und von diesem Pulver mengt man eine hohle Handvoll in den Haber, womit man des Morgens, wie auch des Abends, das Pferd füttert. Dieser einzige Umstand macht die Pferde fett, fleischicht, und ihre Haare glänzend. Diese Methode macht keine Kosten, und jedermann kan der Nesseln habhaft werden. Wann ein Pferd verwundet, und eine starke Entzündung dazu geschlagen ist, so haben die Dänen

Dänen ein sicheres Mittel, die Hitze heraus zu ziehen. Sie nehmen Thon, und weichen ihn wenigstens 12 Stunden lang in starken Essig ein. Hernach nehmen sie den Thon wieder heraus, und legen ihn auf die Wunde, da sich dann in kurzer Zeit die Geschwulst gänzlich verlieret. Ich habe die Versuche und den glücklichen Erfolg selbst mit angesehen. Kein Schmid, er mag so berühmt seyn, daß ihn alle Pferdeknechte verehren, kan sich rühmen, dergleichen Krankheit so leicht, so geschwind, und mit so wenigen Kosten zu heilen. Wenn den Pferden die Mandeln im Halse entzündet sind, so nehmen die Dänen von Pulver von Bergsellery, 2 Loth Huflattig, und 1 Loth Kümmel- oder Anispulver, dieses alles wird in einem Maaße weissen Weins eingeweicht, und dem Pferde, vermittelst eines hohlen Horns, eingegeben. Hierauf wird es eine oder zwo Stunden Schritt vor Schritt herum geführt, wobey es zuweilen ein wenig angetrieben, und dahin gesehen werden muß, daß es stalle oder miste. Nachher wird es in den Stall zurückgeführet, und darf nicht eher als nach 3 bis 4 Stunden gefüttert werden. Einige blasen dem Pferde noch dazu Nießwurzpulver in die Nasenlöcher, andere stecken eine Feder in Lorbeeröl, und streichen es den Pferden in die Nasenlöcher. Noch andere schneiden mit einer Lanzette die Mandeln der Länge nach auf, und reissen sie aus, worauf sie ein Stück Leinwand, in Eyweiß geweicht, 3 Tage lang auf der Wunde liegen lassen, und so die Cur gewöhnlicher Weise vollenden. Man hat auch ein Kunststück, zu machen, daß ein Pferd 24 Stunden hintereinander, ohne inne zu halten, jagen kan. Man nimmt einen Löffelvoll gelben Schwefel (Sulphur citron.) vermischt ihn mit einem halben Pfunde Baumöl, und giebt es dem Pferde ein; so kan es ohne Schaden beständig im starken Gallop lauffen. Wir wollen indessen niemand rathen, mit einem sehr guten Pferde diesen Versuch zu machen; denn ob man gleich kein Beyspiel weiß, da dieses Mittel Schaden gethan hätte, so erhitzt es doch die Thiere sehr, und man muß sich also desselben nur im Nothfalle, und bey solchen Pferden bedienen, auf deren Verlust allenfalls so viel nicht ankommt. Von der Pferdezucht selber s. Stutterey.

Pferdbauer, Pferdner, Anspänner, wird derjenige in einer Dorfgemeinde genennet, welcher ein Gut besitzet, worauf wenigstens ein paar Pferde gehalten werden müssen, sowohl seinen Feldbau damit zu bestreiten, als auch die der Herrschaft schuldige Frohndienste mit verrichten zu können. s. auch Anspannen.

Pferdebeschlagen, s. Beschlagen der Pferde.

Pferdbruch, s. Bruch der Pferde.

Pferdmängel, Krankheiten, giebt es nicht eine geringe Anzahl. Die gemeinsten und bekanntesten Zufälle derselben, woher sie entstehen, und wie ihnen abzuhelfen, sind hier und da an behörigen Orten eingerückt zu finden; z. E. Adernverrücken, Aderlassen, Augenmängel 2c. Beinbruch, Blutstallen, Brand der kalte, Bräune, Bruch- oder Stollenschwamm, Buglahm oder Bugschwinden, Creutzlahm, Dampf, Darmgicht, Darre, *Dartre*, Dörrwarzen, Drüssen, Durchlauf, Feiffel, Fesselwund, Fette Augen, Fistel, Floßgalle, Steingalle, Galle, Gedruckt,

Gedruckt, Geschwulsten, Gewächse, Gliedwasser, Herzschlächtigkeit, Hinken, Hinfallen, Hornkluft, Husten, Kehlsucht, Kernschwinden, Koller, Krampf, Lebergebrechen, Lungensucht, Magenschwachheit, Magenwurm, Mandeln, Milzkrankheit, Mönig. s. a. Regel, Röthe, Läuse, Purgieren der Pferde, Rähe, Rappen, Rattenbiß, Riemenfressen, Rothlauf, Roz, Ruhr, Saum, Schenkel, Schlafsucht, Schlangenbiß, Spat, Stallen, Trommelsucht, Verbellen, Verbiegen, Vernageln, Verstoß, Ueberdruß des Futters, Ueberritten, Undauung, Vollhüfigkeit, Wassersucht, Wurm, Zahnbrechen.

Ausser diesen Zufällen wollen wir hier einiger andern Ungelegenheiten bey den Pferden mit wenigem gedenken; als 1) wenn ein Pferd nicht zunehmen will: Gib ihm 8 Tage klein zerschnittene weisse Rüben, oder eine Handvoll gestossene Rinde von Aspen unter dem Futter mit Salz bestreuet. Oder Fœnum Græcum in Wein gequellet, und Zwiebeln klein gestossen, und im Futter gegeben. Oder: So sich ein Pferd überfrißt, und nicht dauen kan, so gib ihm das Eingeweide von einem Hecht im Futter zu fressen. Oder, gieß ihm des Tages dreymal Seiffwasser in den Hals. Oder: Wenn ein Roß nicht dauen kan, so gieb ihm der groben Klettenwurzel, mit dem Kraut klein zerschnitten, im Futter. 2) Wenn ein Pferd sich nicht will beschlagen lassen: Nimm ein keiligt Kieselsteinlein, thue es ihm ins Ohr, und halt es mit den Händen zu, so läßt es sich beschlagen. Oder: Den Pferden Mäusöhrlein zu essen gegeben, ist ihnen gut, und empfangen keinen Schaden, wenn sie beschlagen werden. 3) Wenn man die Rosse schneiden läßt: Nimm von einem Brod die Brosamen und Salz, diß untereinander gemischt, und 3 Tage nach einander darüber gebunden; auch soll man gepülverten Grünspan darein streuen, bis es heilet, auch mit Baumöl schmieren. 4) Wenn ein Pferd krank ist, und man nicht weiß, was ihm seyn mag: Nimm venetianischen Theriac, Eberwurz, Angelica, Pomeranzenschaalen, alles ein Loth, Nießwurz ein Säckel, gute Seiffen ein Loth, dieses in ein Quentlein Wein dem Roß eingegeben, und ihme die Adern auf der Zungen aufgemacht, und ein wenig herum geführt, so wird das Roß wieder gesund. Diese Stücke sind oftmals probiret worden. 5) Wenn man weit reiten will, daß sich kein Pferd verfängt: Nimm Verbenam, zwischen 2 Frauentagen gebrochen, und Artemisiam, binde es dem Roß an das Mundstück, so thust du dem Roß keinen Schaden, wenn du gleich 100 Meil Weges reitest. 6) So eine Krankheit unter die Pferde kommt, daran viele sterben müssen, daß die andern lebendig bleiben: Nimm Lungen und Leber, und ein Stück vom Herz des todten Pferdes, thue es in einen neuen ungebrauchten Hafen, vermache es wohl, und laß es beym Feuer dörren, daß ein Pulver daraus wird, dieses Pulvers nimm 1 Loth, und theile es in 3 Theil, und gib 1 Theil dem Pferd jedesmal in dem Futter ein; den Hafen vergrabe vor der Sonnen Aufgang unter die Schwelle, wo die Pferde ein und ausgehen. 7) Wenn ein Pferd verwundet, geschossen oder verbrannt ist: Erstlich wenn es im May ist, so nimm Froschleich, thue es in einen

nen neuen glasurten Hafen, mache den oben vest zu, und setze ihn unter die Erden, laß ihn 9 Tage drunter stehen, darnach nimm es wieder heraus, seihe es durch ein Tuch, thue es in ein Glas, und mach es vest zu, laß es 12 Stunden an der Sonne stehen. NB. Solches Wasser heilet den Brand an Menschen und Vieh. 8) So die Pferde oder ander Vieh bezaubert worden: Vergrabe Teufelsdreck mit einer Aschen zwischen zweyen reinen Stürzen unter der Schwellen, darüber die Pferde aus- und eingehen. 9) Ein stätig Pferd zurecht zu bringen: Laß dir einen Zaum aus einer Wolfshaut zubereiten, so kanst du das Pferd gut reiten, in das Gebiß aber knüpfe man von Chameleonte nigro oder Eberwurzel, sonderlich die in ihrer Exaltation und balsamischen Zeit, als zwischen zweyen Frauentagen, um den Herbst gegraben sey, NB. so kan dir kein Mensch gleich reiten, noch mit einem Pferde dich erjagen.

Pferdmist, s. **Mist.**

Pferdstall, muß zu Auferziehung und Erhaltung guter Pferde geschickt angeleget seyn. Zu einem wohlangelegten Pferdstall wird aber vor allen Dingen erfordert, daß der Boden, worauf die Pferde stehen, so beschaffen sey, daß sie die Hufeisen nicht so sehr darauf abschlagen können; daß dieser Boden dauerhaft und nicht grubicht, ungleich, splitterich oder faul, und wenn er ja auf diese Art schadhaft worden, er doch ohne grosse Unkosten und vielen Zeitverlust wieder ergänzet werden könne; daß der Harn nicht darauf stehen bleibe, irgendswo einfresse, und den Boden nach und nach stinkend mache; daß auch unter den Pferden proportionirliche Abtheilungen gemacht werden, damit sie nicht allein einander nicht beissen noch beschädigen, auch nicht miteinander spielen können, sondern daß sich auch kein Pferd an den Unterscheiden selbst beschädige; so sollen auch die Krippen oder Bahren so bereitet werden, daß die Pferde immer in einerley bequemen und solcher Stellung, wobey sie den Hals schön gewöhnen, geschickt daraus fressen, hingegen an der Zunge sich nicht beschädigen, und den Haber nicht unnütz verstreuen können, ja daß, wenn Wasser hinein gegossen und derselbe rein gemachet worden, dieses wohl wieder ablauffen möge. Man hat einfache, darinnen nicht mehr als eine Reihe Pferde stehen können, und gedoppelte mit zwey Reihen, und von solcher Breite, daß zwischen beyden in der Mitte ein geraumer Gang gelassen ist. Sie sollen vornemlich ihre recht gehörige Masse haben, und zum wenigsten zehen bis zwölf Schuh hoch seyn, auch wo möglich von Osten nach Westen sich strecken, damit sie von den stürmischen Westwinden weniger getroffen werden, und durch die Fenster an der Sud- und Mittagsseiten im Winter die Sonne durch die an der Nord- oder Mitternachtsseite aber im Sommer frische Luft empfangen mögen; oder wenn dieses nicht allemal nach Gefallen zu erhalten, soll man ihn nur also verwahren, daß alle violente Luftzüge wohl davon abgehalten werden. Am allerrathsamsten ist, wenn man nach Belieben Wind und Licht in dieselben einlassen oder ausschliessen kan. Gewölbte Pferdställe sind gut, wo Zimmer darüber kommen müssen, sonsten aber, wo sie nur unter gemeinen Heu- oder Grummetboden angeleget werden, bekommen sie eine ausgestockte Decke, oder der Boden darüber wird doppelt mit Bretern belegt, damit theils kein Staub

herab fallen, theils auch kein Gestank aus dem Stalle sich hinauf ziehen, und das obenauf liegende Heu oder Grummet erwärmen und anstecken möge. Alle Oeffnungen soll man aufs genaueste schliessen können, bald die beschwerliche Hitze, bald die rauhe kalte Luft, allezeit aber das unanständige Gewitter abzuhalten. Es müssen derselben so viel von solcher Grösse seyn, daß sie den Stall nicht anderst als ein Wohnungsgemach erleuchten, so viel als nemlich seyn kan, denn es pflegen die im Dunkeln stehende Pferde gemeiniglich scheu zu werden. Die Stände werden von eichenen oder andern vesten Brettern zusammen gesetzt, neun Schuh lang und fünf bis sechs Schuh breit. Ihre Seitenwände müssen so hoch seyn, daß ein Pferd das andere mit dem Kopf nicht erreichen möge, das Scherzen und Beissen ihnen damit zu verbieten. Die Krippen oder Bahren sollen denen Pferden zum höchsten an die Brust gehen. Die Krippen sollen auch inwendig aufs sauberste glatt gemacht und gehobelt seyn, damit der Pferde Zungen durch einige bleibende Splitterrisse und Aeste nicht beschädiget werden, noch das Futter sich darinnen verhalte oder verderbe. Manche lassen deswegen die Krippen mit wohl polirtem Eisenblech beschlagen; denn ob schon das Eisen, bevorab des Winters sehr kalt, so wird es doch durch den Hauch und Bewegung der Pferde, indem sie das Futter fressen, bald erwärmet, daß es ihnen hernach nicht schaden mag, dahingegen die kupfernen Beschläge, so bald sie feucht werden, eine salzigte Bitterkeit von sich geben, durch deren Ableckung die Pferde das Koppen und Aufsetzen gewohnen. Hinter den Krippen kommen die Rauffen, welche so hoch stehen sollen, daß sie die Pferde mit den Mäulern erreichen mögen, und die Spriessel oder Stecken so weit, daß sie das Heu ohnschwer herausziehen können. Der untere Stallboden wird insgemein mit Eichen- Erlen- Föhren- oder Tännenholz gebrücket. Man kan auch allein die Stände mit eichenen, den übrigen Platz aber mit anderm von erstbesagten Sorten Holzes belegen. Wo es am Holze fehlet, bedienet man sich der Ziegel- oder aber der ordentlichen Pflastersteine. Die Ziegel lässet man gemeiniglich auf die hohe Seite setzen. In grosser Herren Pferdställen findet man den Boden mit starken sauber gearbeiteten, und mit einem guten Kitt zusammen gefügten steinernen Platten belegt. Bretter taugen hier schlecht, denn sie dauren wenig, werden durch die Nässe schlüpferig, daß die Pferde leicht darauf gleiten und sich verrenken können. Die Pferdeställe vor die Stutten, welche breitere Stände und etwas niedrigere Krippen haben müssen, sollen warm, die vor die jährigen Fohlen etwas kühl und lüftig, die vor alte Pferde im Sommer kühl, im Winter warm, auch nicht dämpfig noch feucht seyn, und eine durchstreichende Luft haben. Feder- u. Schweinevieh soll nicht nahe bey den Pferdställen gehalten werden, weil die Federn von denen erstern, und der Gestank von denen letztern den Pferden sehr schädlich ist; hingegen sollen die Knechte ihre wohl vermachte Schlafstellen, auch ihre verschlossene Futterkästen und Heubuchten in denen Pferdställen haben, so sollen auch in denen gemeinen hölzerne Haacken oder Nägel darinnen angemacht seyn, das alltägliche Pferdezeug und Geschirre des Abends, wenn die Pferde abgeschirret werden, daran hängen zu können. Sonst pflegen auch einige die Spinneweben gerne

in

in den Pferdeställen zu behalten und solche nicht abzukehren, unter dem Vorgeben, die Pferde stünden besser, weil die Spinnen manches giftige und unreine Wesen an sich zögen, allein es ist solches ein purer Aberglauben, oder vielmehr unnütze Ausrede fauler Knechte, massen man aus der Erfahrung weiß, daß die Pferde, wenn sie sonst nur ihre gehörige Wartung haben, in solchen Ställen, da keine Spinneweben anzutreffen, eben sowohl, ja noch besser stehen, als wo alles davon voll hänget.

Pferdzucht, s. Stutterey.

Pfersich, Pfersig, Pfirsche, ist eine Gattung von Steinobst, so zu Anfang des Herbstes reif wird, rundlich, auswendig ein wenig gespalten oder vielmehr eingekerbt, und mit einer wolligen Haut umgeben, inwendig aber fleischig, saftig und von einem ungemeinen lieblichen und vortreflichen Geschmack. Sie werden vornemlich in zweyerley Gattungen eingetheilet, nemlich in männliche, welche ihren Stein von dem Fleisch nicht lösen noch fallen lassen, und von den Franzosen Pavies genennet werden, und in weibliche, welche ihren Stein leicht lösen und fallen lassen, und bey den Franzosen insonderheit den Nahmen Pêches führen. Unter die Männliche werden gezehlet die harte oder Herz-Pfirsiche, die Quitten-Pfirsiche, die frühe oder Johannis-Pfirsiche, die Nuß- oder glatte Pfersiche, die Mandel-Pfersiche, deren Fleisch wie eine Pfersich, der Kern aber wie eine süsse Mandel schmecket. Zu der weiblichen Classe gehören die gemeine weiche Pfersiche, sowohl die grünen als die weissen, die Blut-Pfersiche, die Pfersiche mit gefüllter Blüthe, welche Sorte noch zur Zeit nicht sehr gemein ist. Diese Pfersiche werden eher reif, und vertragen auch die Kälte etwas besser als die männlichen. Ueber diese jetzt erzehlte und bey uns am meisten bekannte Arten sind in Frankreich durch angewandten Fleiß der Liebhaber ihre Gattungen dergestalt vermehret worden, daß derselben über hundert Gattungen mit ihren besonderen Nahmen unterschieden und aufgezeichnet zu befinden. Die wahre Güte dieser treflichen Frucht bestehet darinne, daß sie zwar ein feines, aber nicht vestes Fleisch, dabey eine dünne und gelbe Schaale, in welcher gar nichts grünes ist, haben muß. Wenn diese Schale nicht willig abgehet, so ist die Pfersiche nicht reif. Das Fleisch muß sofort im Munde schmelzen, einen hohen weinhaften, auch öfters einen Muscusgeschmack, und dabey einen kleinen Kern haben; auch müssen die Pfersiche, welche nicht glatt sind, nur mittelmässig mit Wolle bekleidet seyn: Denn gar zu viele Wolle zeiget die schlechte Güte der Pfersichen, und fällt an denjenigen ganz ab, die guter Art sind, insonderheit aber an denen, die in freyer Luft und nicht an den Spalieren aufwachsen. Wenn auch eine Pfersich entweder nicht so groß wird, als sie billig werden sollte, oder hingegen eine übernatürliche Grösse und Dicke bekommt, so kan man versichert seyn, daß sie nicht tauget. Diejenige Pfersiche, welche in freyer Luft aufgezogen werden, haben in ihrem Geschmack etwas trefliches, und gelangen zu einer grössern Vollkommenheit als die Spalierpfersiche, welche, ob sie zwar auch gut gerathen, doch jenen an Güte nicht beykommen. Die, so ein weiches, teigigtes, trockenes und grobes Fleisch

Fleisch, dabey einen unreiffen, widrigen und gar zu weinsäuerlichen Geschmack, auch eine harte Haut haben, sind nicht viel Schatzes werth. Pfersiche von einerley Gattung, oder die an einem Baume sitzen, sind nicht allemal von gleicher Güte. Die rechte Zeit sie abzulesen ist, wenn sie nur noch ein wenig am Stiel hängen, wo sie sich aber mit sammt dem Stengel abbrechen lassen, so haben sie ihre völlige Reiffe noch nicht, und fallen sie von sich selbsten ab, so sind sie gar zu reif, und haben ihre Tugend oder Kraft meist verlohren, ausgenommen die glatten Pfersiche, denn je mehr Reiffe dieselben haben, desto besser und folglich ohne Fehler sind sie, wenn sie von selbsten abfallen. Die Pfersiche sind kalt und wässerig, faulen leicht, und sind daher ganz ungesund. Wenn man sie aber ja geniessen will, so geschiehet es besser vor andern Speisen als nach denselben, denn solchenfalls schaden sie nicht so sehr; ihre Schädlichkeit kan auch durch einen Trunk guten Weins ziemlich verbessert werden; das nächste und sicherste Mittel ist, den Kern mit zu geniessen, damit sie nicht schade. Sie werden meistentheils roh gegessen, wiewohl auch zuweilen, wenn sie vorhero geschält und ihnen die Kerne, da sie bald von einander geschnitten, genommen worden, in einen Tiegel mit Wein, etwas Wasser, Zucker, Zimmet und Citronenschalen gedämpft, oder in eine ziemlich dicke von Wein und Mehl angemachte Klare getunkt, aus Schmalz wie die Aepfel gebacken; sie können auch in heisser Asche gebraten, und wenn die Haut abgezogen, mit Zucker bestreuet gegessen werden. Pfersiche, die man trocknen will, sollen vom Baum gebrochen, im Ofen halb gebacken, der Kern behend daraus genommen, das Fleisch platt gedrückt, wieder eingeschoben, und bey dem Herausziehen, weil sie noch warm, wieder zusammen gelegt werden. Zum Einmachen werden solche Pfersiche wählet, die noch grün, härtlicht, und nicht recht zeitig sind. Diese scheelt oder ziehet ihnen die Haut fein genau herab, läutert dann einen Zucker, wie bey denen Citronen- und Pomeranzenschelsen gelehret worden, und wann derselbe verschäumet hat, leget die gescheelte Pfersiche darein, schneidet sie aber zuvor halb voneinander, und nehmet den Kern sammt den fasichten auf das fleissigste heraus. Wenn nun die Pfersiche, wie oben gedacht, in den Zucker geleget worden, treibet solche in der Pfannen oder in einem Kesselein mit einem Löffel immerzu langsam herum, daß sie zugleich in den Sud kommen, und über sich einen weissen Schaum, welchen man mit einem Löffel abzunehmen pfleget, aufwerfen, fühlet immerzu, bis daß sie lind und ja nicht zu weich sind. Leget selbige hernach in ein Geschirr oder Glas, übersiedet die Brüh oder den Zucker bis zur rechten Dicke, und giesset selbigen, wann er sowohl als die Pfersiche erkaltet, darüber; bedecket solches mit einem Brettlein, leget einen Stein darauf, daß die Brüh darüber gehe, bedecket und verbindet es wohl, nachdem das Geschirr ist, und so die erste Brühe nicht darüber gehet, muß man noch mehr Zucker in gehöriger Dicke absieden, wenn er erkaltet, wieder darüber giessen, und dann nach 2 oder 3 Tagen wieder darzu sehen. Sollte die Brüh ganz dünn seyn, kan man sie abseihen, mit Zucker vermehren, und, wann sie erkaltet, wieder darüber giessen, welches zwey oder dreymal geschehen muß, bis sie die rechte Dicke

Dicke behält, doch darf der Zucker darzu nicht der schönste seyn.

Pfersichbaum, s. *Orangerie.*

Pfifferling, s. *Champignons.*

Pfinnen, s. Finnen.

Pflanze, heisset überhaupt alles dasjenige, was die Erde hervorbringt, es geschehe nun von sich selbst, oder durch Anwendung eines künstlichen Fleisses der Menschen. Die Lehre von denen Pflanzen ist heut zu Tage in der Naturlehre so wohl, als in oeconomischen Schriften sattsam abgehandelt worden; daher wir uns hier in keine Weitläuftigkeit einlassen, sondern bey dieser Gelegenheit nur eines Kunststückes, den Wachsthum der Pflanzen zu befördern, gedenken wollen. Es geschiehet solches vermittelst eines Salzwassers. Die Probe davon ist auf folgende Art in Engelland von einem berühmten Gärtner angestellet worden: Er zeichnete in einem sehr trockenen Sommer vier Stücke Land auf einer Weide, die das Vieh wegen Mangel an Kräutern nicht mehr besuchte, mit kleinen Pfälen, und neun Abende hinter einander begoß er diese vier Stücke: das erste mit zwo Kannen Röhrwasser, ohne solches mit etwas zu vermischen; das andere mit eben so viel Wasser, in welches er aber eine Unze gemein Salz schüttete; dem dritten gab er eben so viel Wasser, jedoch doppelt so viel Salz; und zu dem vierten brauchte er dreymahl mehr Salz zu eben der Quantität Wassers. Hieraus erfolgte nun, daß das Gras viel häufiger und dunckelgrüner auf dem zweyten Stück herauskam, als auf dem ersten; auf dem dritten stund nur hie und da etwas Gras, und wohin man zu viel Wasser gegossen, sahe man gar keines; das vierte Stück war noch viel unfruchtbarer und verbrannter als das dritte: woraus der Schluß zu machen, daß zwo Kannen Wassers, in welche man eine Unze Salz schüttet, mehr thun, als das blosse Wasser; und daß drey Unzen Salz auf zwo Kannen Wassers zu starck sind. Hierbey aber ist zu merken, daß den darauf folgenden Frühling das vierte Stück weit grasreicher war, als die drey andern, weil die Winterregen die Salztheile gänzlich aufgelöset hatten.

Pflaster, nennet man dasjenige Hülfsmittel, so man aus Wachs, Oel, Schmeer, Butter, Harz, Pech, Gummi und dergleichen Sachen mehr, worunter allerley heilsame Dinge an Kräutern, Pulvern, u. s. w. gemischt, zubereitet, auf Leinwand oder Leder streichet, und äusserlich so wohl Menschen als Vieh in gewissen Zufällen aufzulegen pfleget, dergleichen sind die Zug erweichende, lindernde, zertheilende Pflaster, ingleichen die Bruch- Haupt- Leber- und Magenpflaster u. s. f. Die Eigenschaften von dergleichen Pflastern bestehen darinnen, daß sie die Haut, darüber sie geleget werden, oder vielmehr derselben zarte Oefnungen durch ihre kleberichte Theile verschliessen, und folglich die an diesem Ort sonst ausdämpfende Spiritus aufhalten, und bey so gestalten Sachen Wärme erhalten, worbey alsdenn die Kräfte derer darunter gemischten heilsamen Sachen vermittelst gedachter Wärme auf Seiten ihrer selbst zu eigner erwünschten Wirkung gelangen können. Ein wunderbares Universalpflaster vor mancherley innerliche und äusserliche Zufälle ist folgendes: Nimm zur Herbstzeit weisse Rüben, solche auf einem Reibeisen gerieben und durch ein Tuch gepreßt; von diesem Saft 2 Schoppen oder Nösel, benebst 1 Pfund

Pfund des besten Baumöls, in ein wohl verzinnt küpfern Geschirr gegossen, und über einer Glut sieden lassen, bis daß der Saft eingesotten, oder dessen Wässerigkeit verrauchet ist; dann überkühlen lassen, und inzwischen hinein gerühret ein halb Pfund zart geriebener guter Bley-Minie, hiernächst wieder auf die Glut gesetzt und fort lassen sieden, bis es braun wird; dann von der Glut wieder abgenommen, und darein gerühret 3 Loth Mastix und 2 Loth Myrrhen, beydes zart gerieben, nebst 2 Loth weissen Lilienöls, auch letzlich 3 Loth, vermittelst ein paar Tropfen Brannteweins, zart geriebenen Campfers; wenn nun durch anhaltend fleissiges Rühren alles wohl vermischt und genau incorporiret worden, auch das Pflaster etwas sich abgekühlet hat, so wird es in Schächtelgen oder Capsuln ausgegossen, und darinnen 14 Tage über offen stehen gelassen, bis es erhartet, jedoch vermittelst übergedeckten Pappiers, vorm Staub verwahret. Dieses Pflaster dienet 1) wider alle offene Schäden, ob sie gleich 20 oder 30 Jahr alt wären; alle 3 Tage frisch aufgestrichen. Es ziehet gewaltig, so, daß man fast alle Augenblicke das Pflaster muß abwischen, selbiges aber immerzu wieder auflegen, inmassen es zu ziehen nicht nachläßt, so lange was von Materie vorhanden. 2) Benimmt es die Geschwulst, und lindert die Schmerzen, ausgenommen, was durch das Ziehen verursacht wird. 3) Wieder alle Pest- und andere vergiftete Beulen und Geschwüre, alle 24 Stunden frisch aufgelegt. 4) Wieder Seitenstechen und Erhärtung der Milz, einer Hand breit und länger auf der Seite, zwischen zweyen Tüchern, aufgelegt. 5) Wieder Kopfschmerzen, zwischen zwey Tüchern von einem Schlaffe zum andern übergelegt. 6) Wieder die Flüsse der Augen, eines Kopfstückes groß auf das Genicke gelegt; 7) Wieder die Zahnschmerzen, zwischen 2 Tüchlein, damit das Pflaster nicht die Haut berühre, auf die Backen gelegt; verursacht zwar die Geschwulst, benimmt aber die Schmerzen. 8) Wieder alle hitzige Krankheiten, auf die Fußsohlen, Pulsen und Kopf auswärts gestrichen, und alle 12 Stunden ein frisches aufgelegt, inzwischen bricht sich die Hitze; die Auflegung muß aber auf die Fußsohlen geschehen, auch dem Gift innerlich gleicher gestalt gewehret werden. 9) Wenn man sich gebrennt, selbiges subtil aufgestrichen; läßt keine Mase zu, noch das geringste Zeichen, und heilet geschwind. 10) Wieder die Hüneraugen aufgelegt, und 14 Tage oder 3 Wochen liegen lassen, so fallen sie aus; kommen sie aber wieder, macht mans wieder so. 11) So man sich sticht, schneidet oder hauet, wenns gleich bis aufs Bein gienge, nur dieß Pflaster aufgelegt: Zuvor aber die Wunde mit warmen Wein, der mit Salz gesotten, ausgewaschen, so läßts kein faul Fleisch zuwachsen. 12) Wieder die rothe Ruhr, von diesem Pflaster 2 Stücke, das eine auf das Creutz und das andere auf den Nabel gelegt, hilft gewiß. 13) Wieder das Rothlauffen, zwischen 2 subtilen Tüchern aufgelegt. 14) So man in ein Glas, Nagel, oder sonsten worein getreten, daß es in dem Fleisch stecken geblieben, ziehet es dieses Pflaster aus, deßgleichen auch Splitter oder Spreissen. 15) Wieder alle Brüche der Kinder, ganz dünne aufgelegt, alle 3 Tage frisch, und die Bänder nicht fest zugebunden; Auch von Sanickel, ein wenig

nig Fenchel und Schneckendeckeln im Wasser gesotten, und davon trincken lassen, so heilet das Netz wieder zusammen. 16) Wieder das Podagra, denn es ziehet alle salzigte Feuchtigkeiten heraus, und lindert die Schmerzen. 17) Für das Auswachsen der Kinder, wenn der Ruckgrat gar zu krumm ist, auf ein Leder, dreyer Finger dick breit und so lang, daß es von dem ersten Rückgratgrallen bis auf den letzten unterm Creutze reichet, gestrichen und aufgelegt, alle 2 Tage frisch, es hilft gewiß. Wenn ein Pferd gedruckt, daß man ihm bis auf die Rippen siehet; dieses Pflaster auf Zwilch gestrichen und aufgelegt, zuvor aber den Schaden mit Wein, darinnen Salz gesotten, warm ausgewaschen, auch von dem Pflaster einen Meissel applicirt; läßt nichts unreines darzu kommen, sondern heilet gewiß und bald.

Pflaume, Zwetschge, ist eine Art des Steinobstes von unterschiedener Grösse und Farbe. Ueberhaupt werden sie in 2 Sorten eingetheilet, als **gepfropfte** und **gemeine**. Diese sind bey weiten nicht so gut, als jene, und zum Gebrauch in der Haushaltung werden die so genannten **ungarischen Pflaumen** allen andern vorgezogen, weil sie von annehmlichen Geschmack, sowohl grün, als abgedorret, abgeschälet und ausgesotten, auf mancherley Weise zur Speise zubereitet werden können. Man macht sie in Zucker ein, und in Fässer eingespündet, damit die Luft nicht dazu kommen kan, werden sie abgedörret lange Jahre erhalten, also auch von Herrschaften und Bedienten Winterszeit als eine gesunde Speise gegessen. Sie kühlen und öfnen den Leib, jedoch kan der überflüssige Genuß der frischen Pflaumen leicht den Durchfall verursachen, wenn nicht die Kerne mit genossen werden: Dahero sind die abgetrockneten in diesem Fall besser und sicherer zu gebrauchen. Vor der Mahlzeit bekommen sie dem Magen besser, als wenn man sie auf andere Speisen geniesset. Bey dem Anrichten, sie mögen nun auf die eine oder andere Art gekocht, gedämpft oder geröstet seyn, pfleget man jezuweilen in Butter geröstete Semmelschnittgen unten in die Schüssel zu legen, die Pflaumen nebst der Brühe darüber anzurichten, und sie mit Zucker zu bestreuen, welches Essen sowohl kalt, als warm, von gutem Geschmack ist. Diese ungarischen Pflaumen werden auch in Zucker eingemacht, oder zur Zubereitung einer Pastete gebrauchet. In denen Apothecken findet man eingemachte in Honig und Wein; das Fleisch von durchgedruckten Pflaumen mit Zucker abgekocht; den einfachen auf verschiedene Art versetzen Syrup; die Laxirpflaumen, davon die Kinder 1 bis 2, die erwachsenen aber 6 bis Stück nehmen können. **Spillinge** oder **gelbe**, und meist alle andere Gattungen der Pflaumen haben zwar einen süssen Geschmack, sind aber sehr ungesund, und dahero ist an vielen Orten dessen Verkauf verboten. Die grossen **Marunken** haben mit ihnen fast gleiche Eigenschaft, und kan man solche weder zum Backen, noch Mus sieden, oder Zugemüse gebrauchen, weil sie alsdenn wie Essig sauer und wässerig schmecken, da hingegen die ungarische Pflaume ihre gute Eigenschaft behält, und unter andern eine gelinde Leibesöfnung zuwege bringet. Das Einmachen der Zwetschgen und Pflaumen geschiehet also: Zerstechet die schönen Pflaumen und Zwetschgen, die frisch vom Baum gebrochen sind, hier und da mit einem

Hefftlein oder Stecknadel, leget solche Schicht-weise in einen Tiegel oder Glas, streuet ein wenig gröblicht zerstossenen Zimmet und Muscatenblüth darein, und gießt einen geläuterten und zuvor wieder erkalteten Zucker darüber. Trocken werden dieselbe also gemacht: Wenn die Zwetschgen oder Pflaumen noch ganz grün sind, bestich sie mit einen hölzernen Pfriemen allenthalben, lege selbige in ein sied-heisses Wasser, und brühe sie also wohl ab, doch siehe zu, daß sie nicht sieden; denn sonst zerfahren sie leichtlich, nimm die Zwetschgen heraus, laß sie etwas trocknen, lege sie etliche Tage lang in geläuterten Zucker, gieß ihn aber alle Tage ab, und siede denselben von neuem etwas dicker, bis er endlich so dick bleibet, daß er Faden giebet; laß die Zwetschgen ferner noch einige Tage darinnen liegen, nimm sie alsdann heraus, und verwahre sie, wann sie ertrocknet.

Pflaumenbaum, ist ein Obstbaum, dessen Frucht die obgedachte Pflaume ist. Er wächset wild und zahm; seine Blätter kommen dem Laub des Apfelbaumes gleich, seine Blüthen aber sind weiß. Er will in einem feuchten und mittelmässigen Grund und Boden stehen, bedarf aber sonst keiner sonderlichen Wartung, als daß man ihn fleissig umhacket. Will man ihn düngen, so brauche man alten wohlverfaulten Mist, oder Asche von Weinreben dazu; denn von frischem Miste wird die Frucht wurmstichig. Wenn er im Schatten und dicht in einander stehet, so bekömmt es ihm zwar wohl, die Frucht aber wird alsdenn nicht so süsse, als wenn er freye Luft und Sonne hat. Er wird durch die Kern, oder durch Abnehmen der Brut fortgepflanzet, aber durch Oculiren oder Absäugen auf wilde Pflaumenstämme verbessert. Die Damascener und grosse ungarische Pflaumen, ingleichen die Maruncken u. a. m. sind besser im Frühling in den Spalt zu pfropfen. An trockenen Orten kan man sie im Herbste, im October, in feuchten aber im Februario, oder zu Anfang des Merzens fortpflanzen. Man muß sie auf den letztern Fall zuvor wohl abstümmeln, so wachsen sie desto besser wieder aus. Die Pflaumenbäume werden leicht schadhaft, 1) von dem Mooß, sonderlich wenn sie in kalten Boden stehen; solches muß man im Frühling abschaben, und den Stamm mit einem alten wölleuen Tuche wohl reiben. 2) Von dürren Zweigen, welche immer weiter ersterben, und endlich den ganzen Baum verderben; diese müssen fleissig ausgeschneidelt werden. 3) Von Wasserreisern, die dem Baum die Fruchtbarkeit benehmen, und wenn er viel Laub und keine Frucht bringet, da muß der Boden gebessert werden. 4) Von dem Gummi, dieses soll man fleissig abnehmen, und nicht daran erhärten lassen, auch die Rinde, wo der Saft heraus geflossen, bis aufs gesunde hinweg schneiden, den Ort mit Baumsalbe verstrichen, und den Baum schröpfen. Einige von denen besten Arten pfleget man auch zu Spalierbäume zu ziehen, welche früher als die Pfersichen, nemlich im Februario beschnitten werden. Das Pflaumenbäumene Holz, ist ein dürrwächsig, festes und rothkerniges Holz, welches hineinwärts immer röther wird, keinen Splint hat, und den Tischern und Drechslern zu allerley Arbeit dienet.

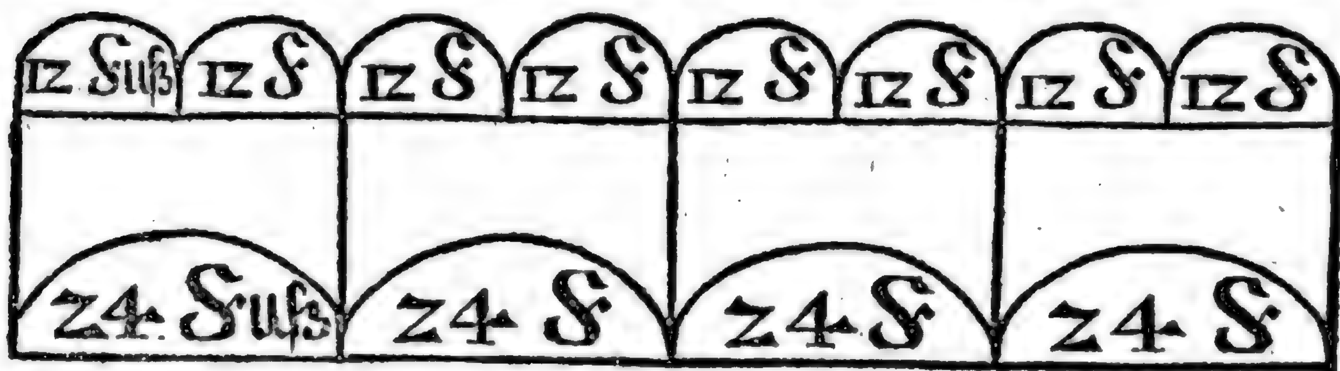
Pflug. Wie ein guter Pflug beschaffen seyn müsse, ist fast schwer zu bestimmen. Wenn man viele Königreiche und Fürstenthümer durchreiset, so wird man nicht einen Pflug an

an einem Orte, wie an dem andern antreffen, und daher wird es unmöglich seyn, eine gewisse Art anzupreisen. Denn es heisset auch hier: ländlich, sittlich, nachdem die Erdreiche und Gegenden sind, nach dem haben auch die Einwohner ihre Pflüge eingerichtet. Soviel aber wollen wir von allen vest setzen daß nur zweyerley Art von Pflügen sind, mit denen wohl umzugehen, und welche mit Nutzen zugebrauchen. Die erste Art ist ein ordentlich deutscher Pflug, mit einem sogenannten Kopfe, einer eisernen Sohle, verstählten breiten Schaar, auch wohl einen Sech, Deistel, Leyer, eisernen Arspindel, zwey Rädern, Balken, Streichbret und zwey Hörnern, welcherley Art, meinem Ermessen nach, die stärkste und gebräuchlichste in der Welt ist, absonderlich in starken schweren und tiefen vesten Feldern, in welchen auch keine andere Art gebrauchet werden kan. Die andere Art Pflüge nennet man Hacken, welche man theils in Schlesien, besonders in der Niederlausnitz, auch in der Lüneburger Heyde, besonders aber sehr viel in Litthauen angetroffen. Diese haben keine Räder und keine Balken, sondern werden nur mit der Hand geführet und vorne mit Ochsen oder einem Pferde gezogen. In leichten, lockern, mülbig und sandigen Feldern sind diese Art Pflüge vortreflich; besonders wo neue Radungen gemacht worden, indem man sich damit hurtig drehen und wenden, und um alle Steine und Stämme herum ackern kan. Welcherwegen sich viele tausend Menschen dieserley Art Pflüge oder Hacken in leicht oder lockern Boden gerne bedienen würden, wenn sie nur eine Bestellzeit sothanes Pflügen mit angesehen hätten, indem vor so viel Geld, was ein teutscher grosser Pflug kostet, sechs solche Pflüge angeschaffet und selbst gemacht werden können.

Pflügen, heißt die Arbeit, die mit dem Pflug auf dem Acker verrichtet wird. Es wird das Pflügen zwar von geringen Burschen, Enken, Knechten und Bauren verrichtet und vor eine schlechte Kunst angesehen, wer aber das Ackerwerk recht verstehet, wird sich einen ganz andern Begrif davon machen, anerwogen manchesmal das Getrayde sehr schlecht auf dem Acker stehet, obgleich solcher in der ersten oder andern Art besaamet worden, welches nur von unordentlichen Beeten oder Pflügen herrühret, und da dieser Artikel ein besonder Augenmerk verdienet, und wahrhaftig einer von den vornehmsten ist, so bey der Landwirthschaft vorkommen; so wollen wir selbigen mit Fleiß genau erwegen, und sowohl den aus verkehrtem Pflügen herkommenden Schaden, als auch den von ordentlich und mit bedachtem Pflügen zuwege gebrachten Nutzen erörtern. Beete sind Streiffen Acker, welche nach den Landesgewohnheiten aus 10. 12. 15. 20 und mehr Furchen bestehen, in der Mitten etwas hoch, auf beyden Seiten etwas tiefer geheen, und dann auf jeder Seite eine Furche tief ausgepflüget zum Schied haben. Ein solches ist am besten zu erkennen und zu verstehen, daß wo Bürger- oder Bauerfeld untereinander lieget, und zwischen eines jeden Nachbars Acker, ein grosser Räin beständig zum und an statt des Gränzscheides liegen bleiben muß, dieses heisset alsdenn ein Beet. Mancher hat nur ein schmales und mancher ein breites. Da wir nun wissen, was ein Beet ist, so wollen wir von dem Unterscheide derer Beete, worinn Schaden und Nutzen steckt, handeln,

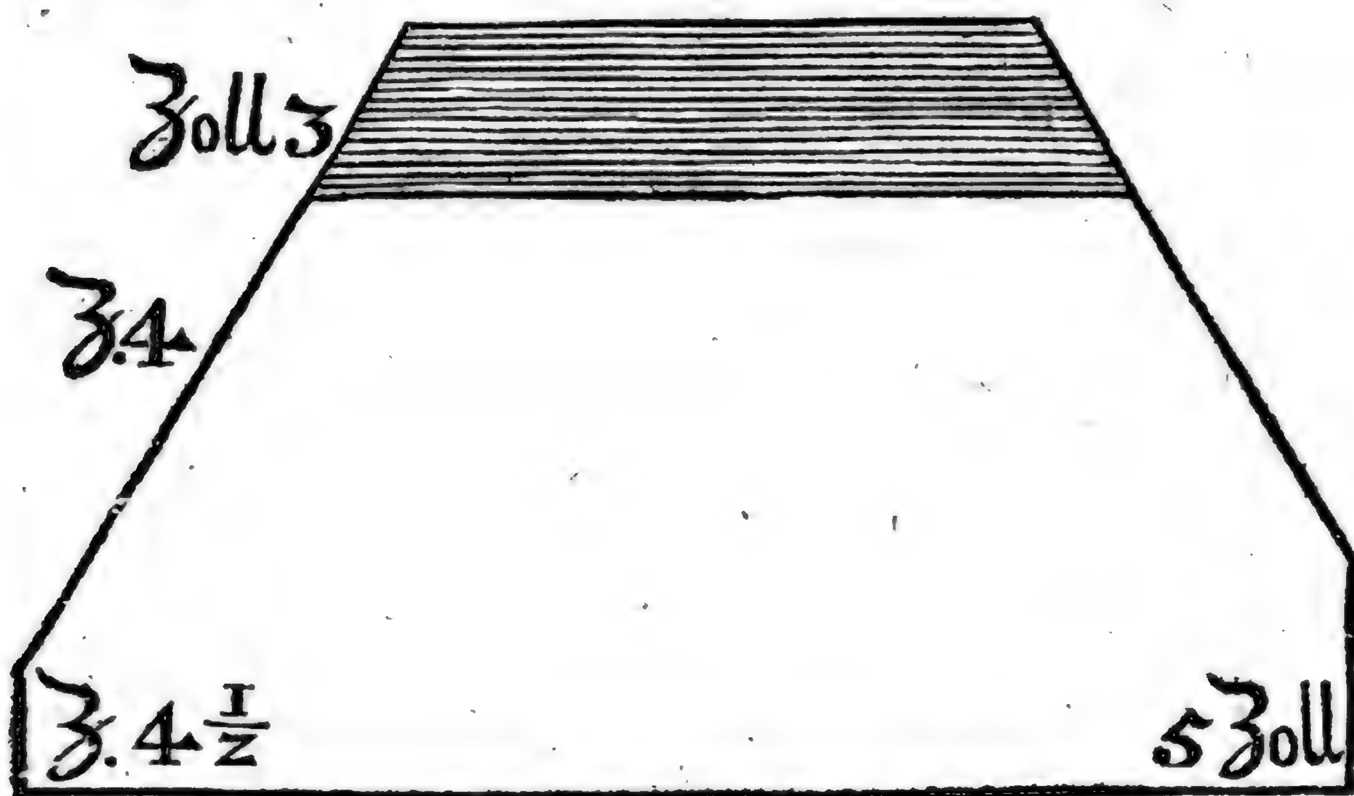
deln, und zwar ausmitteln, welches die beste Art sey? und wie der Acker gepflüget werden müsse?

Ehe und bevor wir abes etwas davon veste setzen, so müssen wir anvörderist jederzeit ganz genau erwegen, was vor eine Art Erdreich gepflüget werden soll? und in was vor einer Gegend solches liege? in Ansehung derer Beete, ob solche schmal oder breit am besten. Die Erfahrung hat es bereits bekräftiget, daß die sehr schmalen Beete besonders schädlich sind, sintemalen die dabey vorkommende viele Schiedsfurchen vielen Platz, worinnen nichts wachsen kan, wegnehmen, und so zu sagen, anstatt das Wasser abzuführen, nur als viele Wasserbehälter anzusehen seyn, nechstdem bey der Bestell- und Besaamung viel Zeit und vielen Saamen verschwenden. Als nun die blosse Absicht derer Beete lediglich dahin gehet, die überflüßigen Wasser bey starken Regen oder der Furchen Lage des Feldes halber abzuführen, besonders wenn hoher Schnee im Frühjahr schmelzet, so wollen wir eine Art von breiten Beeten hier aufreissen, und die gesunde Vernunft davon urtheilen lassen, welches nach oberwählten Motiven die diensamste Art sey?



Es wird gewiß eines jeden Urtheil auf die breiten Beete fallen, weil die Wassertiefe eben so tief als beym schmalen, auch der Mittelrücken eben so hoch ist, hingegen beym Pflügen und Säen, besonders aber beym Eggen alles viel leichter und hurtiger von statten gehet, insonderheit aber im Winter bey sehr nassen Witterungen und schlackrichten Wetter nicht so viel faule Graben den ganzen Platz versauffen, und hingegen bey starkem Frost ohne Schnee die strengen Nordwinde die vielen schmalen Mittelrücken nicht so hinweg nehmen können. Was man allhier von breiten Beeten gesagt, ist auch nur in Sächsischen Gegenden fast durchgehends und so zu sagen in drey Theilen von Deutschland gebräuchlich und nützlich, man hat aber im Bareuthischen und Frankenlande Gegenden angetroffen, daß wenn solche Beete von 16 Ellen breit gemacht werden, wegen senkig und flüssigen Erdreichs allda nichts wächset, weswegen schmale hohe Beet, so man dort sechsfugig auf jede Seite nennet, gemacht werden müssen, denn wächset gut Getreyde; in Preussen und Litthauen giebt es auch solche Gegenden, wo absolut schmale und hohe Beet gemacht werden müssen, sonst wächset in nassen Jahren unterm Roggen die Helfte Traspe. Wie tief nun der Acker zu pflügen ist? muß a) die Güte des Erdreichs, und b) die Lage des Feldes, auch c) die nächste Nachbarschaft an Feldern oder Gegenden genau erwogen werden. Liegt der Acker auf einer ziemlich trockenen Plan so zu sagen

sagen wagrecht, und ist leimichs starker guter Boden, so muß der Pflug nur drey, vierthalb, höchstens vier Zoll tief gerichtet werden, und zwar einmal wie das andere durch sämmtlich dergleichen Stücke oder Breiten. Ist aber der Acker anhöhigt oder bergicht, obgleich der Boden durchgehends stark, gut und in etwas leimicht ist; so müssen vor das erste die Furchen nicht Berg auf, sondern von der Sole des Berges an, bis eine gerade Linie oben als ein Drittheil von der Höhe drey Zoll tief, in dem andern Drittel vier Zoll tief, bis zu der Sole fünfthalb Zoll tief, wann aber die Sole etwas groß und in etwas gründig liegt, fünf Zoll tief gemacht werden, welches seinen grossen Nutzen hat, und zwar nach folgender Bedeutung.



Würden die Furchen Bergauf gepflüget, so würde es denen Pferden vorerst sehr sauer werden, vors andere so würde frisch gemisteten Feldern der etwas stark kommende Platzregen alle Geilung nebst vielen zarten Erdreich dergestalt herunter waschen, daß in wenig Zeit die oberste Anhöhe ganz mager und voller Wasserrisse werden, hingegen an der Sole und im Grunde des Ackers das Land so tief und geil werden würde, daß bey feuchter Witterung im Pflügen die Pferde bis an die Knie in herunter geschlemmter Erde treten müßten, und sich die Früchte dergestalt vor Geilheit lagern würden, daß selbe stocken und faulen könnten. Wann aber, wie gewiesen, anhöhigte Felder die Queere in geraden Furchen, oben herab seichte, weiter herunter etwas tiefer, unten in dem Grund aber noch tiefer gepflüget werden, so ist kein Regen vermögend die Geilung herunter zu schlemmen, und was ja von Natur sich nach und nach herunter senket, so participiret solches das immer tiefer und also in mehr Grosen gepflügte Land. Warum niedrig liegend Land tiefer gepflüget werden muß, ist die Ursache, daß bey lang anhaltendem feuchten Regenwetter die hohen Furchen den aufgegangenen Saamen

vor

vor der Fäulung bewahren, und in dem Tiefen oder Grunde derer tiefen Furchen sich die übermäßige Feuchtigkeit nach und nach absenken kan. Das fünf bis sechs Zoll tiefe Pflügen gehet besonders kaltflüssig und schmierigten Boden an, welches seinen ganz besondern Nutzen zeigen wird, besonders wenn der kaltflüssig tief gepflügte Acker brav mit der Bemistung angegriffen werden kan, so wird ein solcher Acker sich treflich lösen. Schwarzmülbicht, leicht oder locker neu gerade Land muß durchaus fünf bis sechs Zoll tief gepflüget werden, weil solches gemeiniglich tief und gründig lieget, folglich brav Dünger vertragen und dann wegen hohen Furchen seine Pflanzen treflich erhalten und zu einem erfreulichen Wachsthum bringen kan, welcherley Land alsdenn auch allerley sich gut lösende Früchte träget, und sowohl in nassen als trocknen Jahren seinen Eigenthümer erfreuet. Schönhorstig, kiesig und magere Boden aber, besonders wenn der Grund weissen Mirgel heget, und schiefrig fället, muß nur drey Zoll tief gepflüget und niemals tiefer geackert werden, ansonst der Hungergrund den Dünger so tief versenken, daß die Wurzeln derer Pflanzen oder derer Getraydе Hälmer nichts darvon participiren würden, sondern der hungerichte Mirgelboden, welcher gleichsam einen puren trocknen Gips vorstellet, würde alle Geilung in sich schlucken, und verfolglich dem Haushalter sein Concept verrücken, weswegen man auf dieserley Motiven ein wachsames Auge haben muß. Es muß auch aller sandiger Boden der beste, so etwas grandig ist vier, der blosse sandige aber nur kaum drey Zoll tief gepflüget werden, in betracht, wenn bey sandigem Land hohe Furchen gemacht würden, so würde die Wärme dieß ohnedem trockne Landwesen bald austrocknen, daß die darauf stehende Pflanzen bald verschmachten müßten. Nächstdem so könnten grosse Sturmwinde bey trocknem heissen Wetter den so hoch in einer Furche ausgepflügten Sand mit sammt seiner Pflanze, deren Wurzel nur oben in dem luckern warmen Sande so zu sagen schwebet, hinweg wehen. Wann aber dieserley sandige Boden kaum drey Zoll tief gepflüget wird, so bleibet bey der heissesten Witterung die veste Sole des Erdreichs dennoch feuchte, um seiner oben stehenden Pflanze Labsaal zu geben. Nächstdem so schläget die Wurzel der Pflanze in dem seichte gepflügten Boden unten in die Sole des Bodens und manivestiret sich dergestalt, daß alle trockene Sturmwinde nicht vermögend sind, einen einzigen Halm los zu reissen und also die so kühle Sole die ganze seichte Furche mit ihren Getreyde Pflanzen oder Hälmern immer erquicken kan; so wird sich also kein Haushalter vergehen, wenn er genau drüber hält, daß alle sandige Felder nur dritthalb bis drey Zoll tief gepflüget werden.

Es bleibt demnach als eine Grundregel vest gestellet, daß jede Lage Acker zuvor wohl muß untersuchet und denen Verwaltern, Hofmeistern und Knechten eingeschärfet werden, wie tief hie oder da gepflüget werden soll, und daß wenn in einer Breite oder in einem langen Stück von grossem Begrif, einige Höhen und Tiefen auch verschiedene Sorten von Boden vorkommen, die Art und Weise im Pflügen auf solchem Stücke nicht gleich, sondern auch verschieden muß eingeführet, und zu dem Ende, wo beym Erdreich eine merkliche Veränderung vorkommt, ein Quergewende, mittelst

telst einer tiefen Furche, um die Gegend gewiß zu wissen, gemacht werden, damit eine jede Gegend ihre behörige tiefe Pflugart bekommen möge. Als auch bey sehr tiefen flüssigen ebenen Gegenden höchst nöthig ist, um die übermässige Feuchtigkeit, und insbesondere die oft dazu kommende Regen oder grosse Schneewasser los zu werden, breite Beete mit hohen Mittelrücken anzulegen, welches einen grossen Nutzen hat, so muß anvörderist erwehnen, daß wo in eben solchen Gegenden dergleichen breite Beete mit hohen Mittelrücken noch nicht vorhanden, dennoch meine obangeführte diensame Art hohen Mittelrückens eingeführet werden wollte, daß ein solches sogleich mit Gewalt anzufangen nicht rathsam sey, anerwogen, wann der hohe Mittelrücken, wie es denn so folgen muß, durch sehr öfteres Zusammenpflügen in die Höhe getrieben werden soll, zweifelsfrey von beyden Seiten das Erdreich dazu mit des Pfluges Streichbret hinweggenommen, um die Anhöhe daraus zu formiren. Bey so gestalten Sachen aber würde besonders auf denen Seiten der Hungerboden hervor gehohlet, und der verbesserte damit verdecket. Dahero sothane Einführung immer nach und nach geschehen muß. Bey neu ausgeradet oder zu cultivirenden Feldern aber, welche in etwas zu tief liegen, und wo alsdenn dergleichen breite Beete mit hohen Mittelrücken durchaus nöthig sind, kan gleich anfangs dazu geschritten, und nachdem die Breite jeden Beetes, unten und oben am Ende, mittelst kleinem Pfahlschlagens abgestochen, und der Pflug in die Mitte des Beetes angesetzet, und wann man das Stück zu Ende, der Pflug ausgehoben, die Pferde umgelenket, der Pflug nächst dieser Furche eingesetzet, und so fein gerade darneben wieder herum gepflüget werden, und so fort, bis dieses Beet völlig gepflüget. Wann nun dieserley Beete beym andern, dritten, und wann es recht hoch werden soll, viertenmal pflügen, jederzeit so in der Mitten, wie vorhin deutlich gewiesen, gepflüget worden, so wird das Beet mit einem hohen Mittelrücken erscheinen. Wo nun dergleichen Beete mit hohen Mittelrücken schon befindlich, oder es wären, wie vorgedacht, bey neu angelegten Feldern dergleichen mittelst beständigen Zusammenpflügens in Ordnung und behörige Höhe gebracht, so muß künftighin beym Pflügen und Bestellen solcherley Beete nicht allezeit so, wie angewiesen, in der Mitte angefangen, und darneben herunter gepflüget werden, ansonst zulezt ein hoher Berg daraus werden würde; sondern wenn ein Beet mit einem hohen Mittelrücken in seiner Ordnung bleiben soll, so muß es wechselsweise immer voneinander und wieder zusammen gepflügt werden. Z. E. es läge ein breit hoch Beet nach der dritten Art in Haferstoppeln, dieses sollte nun gebraachet, viermal gepflüget, und mit Weitzen oder Rocken oder Winterrübsaat besäet werden, so wird also gleich nach der Erndte, wenn das Vieh die Stoppeln überlauffen, das Stoppelstück umgepflüget, aber nicht in der Mitten, sondern an denen Seiten oder Leisten des Stückes angefangen, und zwar an der einen Seite hinauf und an der andern Seiten wieder herunter, und immer so fort gepflüget, so erscheinet und bleibet in der Mitten des Stücks oben auf dem Mittelrücken eine breite Furche. Dieses heisset nun ein Stück oder Beet voneinander pflügen. Nun bleibet dieses Beet, damit die Stoppeln unten verfaulen mögen, den ganzen Winter hindurch liegen,

liegen, das heisset Braache, hierauf wächset im Frühjahre vor Schaaf und anders Vieh gut Braachegras zur Hütung. Von Pfingsten an wird der Mist darauf gefahren bis Johannistag, alsdenn ausgebreitet und untergepflüget. Hierauf wird nun in der Mitten des Beetes angefangen, verfolglich das Stückland wiederum zusammen gepflüget. Nach drey oder vier Monaten wird dieses Stück voneinander und also zum drittenmale gepflüget, das nennet man Drittarten. Bey diesemmal Pflügen kommt nun der am Johannistag untergepflügte Mist wieder oben, und ist meistens verfaulet. Wann nun diese Art pflügen mit allen Feldern zu Ende, so ist Zeit zu Säen, alsdenn wird dieses Stück Acker zum viertenmale und also zur Saat gepflüget, da wird wiederum in der Mitten angefangen, und also das Stück zusammen gepflüget, hierauf gesäet und der Saame untergegget. Dieses ist also die rechte Art ein Beet mit seinen Rücken in Ordnung zu halten; folglich haben wir also klar angezeiget, was zusammen und voneinander Pflügen bedeute. Und diese Art ist es auch, welche durchgängig bey all und jeden Stücken Ländereyen wechselsweise in acht genommen werden muß.

In grossen Feldmarken, wo starke Strassen und Wege von einem Dorfe oder Orte zum andern über die Felder gehen, findet sich, daß unerachtet dem alten Herkommen nach, kein Weg breiter erlaubet wird, als daß zwey Wagen neben einander gehen oder ausweichen können, und wann auch diese Wege in ihrer behörigen Breite, da die Felder besaamet sind, verkreutzet und mit Auswürfen versehen, auch von denen Fahrenden in Ansehung des Besaamens die drey Jahr in acht genommen werden, jedennoch wird bey üblem Wege, wann der Acker leer und braache lieget, niemand im ordentlichen Wege bleiben, sondern nebenzu auf der trucknen Braache fahren, wodurch aber oft zwanzig bis dreyssig Schritt der Erdboden so dichte gefahren wird, als eine Scheurentenne, weswegen dann denen Knechten eingeschärft werden muß, wenn sie mit dem Pflügen im weichen Acker hergepflüget und an das dicht gefahrne an und auf den Weg kommen, daß sie die Pflughörner ja steif und veste halten und mit Auflegung des Leibes den Schaar veste eindrücken und so lange in der Tiefe halten, bis sie die Breite des gefahrnen Weegs passiret, ansonst es nicht Pflügen sondern Ackerscheiden heissen würde. In Betracht nun kein Feld leicht zu finden, wo nicht Wege geduldet werden müssen, so ist allerdings nöthig gewesen, deswegen einige Erinnerung zu thun. Wann bey grossen Landgütern oder Aemtern sich viele flüssige, leimbündige und starke Boden finden, und das Gespann nicht überflüssig ist, so muß noch bey guter Witterung, in welcher sich solcherley Aecker gut und mürbe pflügen lassen, absolut Hülfe entweder von Unterthanen oder benachbarten geschehen, und so bald als nur möglich, aller solcher Acker bestellet werden, ansonst alles bey nassem Wetter eingeschmieret, und wie Speckseiten Furchen gemacht, auch der Saame, so oben darauf geworfen wird, nun und nimmermehr recht eingeegget werden und bekleiben kan. Dahero am besten ist, auf die allergefährlichsten Stücke sogleich 4. 6. 8 und mehr Pflüge zu führen, damit solche in Zeiten herumkommen, und entweder denen Helfern bey anderer Zeit wieder geholfen, oder mit Gelde bezahlet, und nach der Bestellzeit mit denen Pferden auf andere Art, wozu

hundert Gelegenheiten sich finden, ein solches wieder verdienet. Ueberhaupt es finden sich Erdreiche, welche, wenn die mürbe Pflügzeit versäumet wird, so veste und hart werden, daß bey trocknem Wetter kein Pflugschaar eingreiffen kan, dahero eine fertige Vorsicht höchst nöthig ist. Wir müssen auch die breit und schmalen Furchen nicht vergessen, indem faule Landleute oder Knechte öfters die Pflüge dergestalt breit richten, daß der Schaar fast einen ganzen Schuh oder Fußlang Erdreich zu einer Furchen decket, welches aber nicht erlaubt ist, angesehen auf der Sole Rücken ungeackert und unberühret liegen bleiben, welche alle Furchen ungestaltet machen, und hingegen oft so getroffen werden, daß die Eggen entweder voneinander reissen, oder immer hüpfend Sauen machen, sondern es muß jeder Pflug so viel als möglich ganz schmal gerichtet und nur dahin gesehen werden, daß jede Furche ihre behörige Tiefe und Schmale erlange; die Sole aber wagerecht bleibe.

Pfropfen, Pfropfen, Impfen, Belzen, Zweigen, heisset bey dem Gartenbau diejenige Arbeit, dadurch ein wilder und unfruchtbarer Stamm vermittelst eines darauf gesetzten, von einem fruchtbaren Baum gebrochenen Zweiges, oder so genannten **Pfropfreises**, verbessert wird. Als der erste Mensch um seines Ungehorsams willen aus dem Garten Eden, in welchen ihn sein Schöpfer gesetzet hatte, war getrieben worden, wollte die Erde durch dieses Verderben gleichsam abgeschreckt, ihm nicht mehr solche vortrefliche Früchte hervorbringen, sondern die Bäume trugen an deren statt nur Dornen und Disteln: Da denn das betrübte Andenken des Vergnügens, welches er gehabt hatte, von dieser so schönen

Frucht zu essen, ihm durch fleissiges Nachsinnen Mittel an die Hand gegeben hat, durch viel Mühe und Arbeit die Bäume dahin zu vermögen, ihm dasjenige wieder zu geben, was er durch sein Sündigen verlohren hatte. Welches denn nach der Zeit mit so vielem Fleisse und emsiger Bemühung ist fortgesetzet worden, ja so gar die dicken und finstern Wälder sind durchsuchet und verschiedene Arten sonderlicher Bäume hervor gebracht worden, welche die Natur zeithero in denselben hatte verborgen gehabt. Wie man sich aber nun auch hieran nicht begnügen lassen, sondern deren viele aus weit entlegenen Ländern geholet hat, so ist nunmehro eine fast unbeschreibliche Zahl von allerhand Arten zusammen gebracht worden. Derselben Zahl zu vergrössern, hat man sich alle der Mittel bedienet, so Menschen Fleiß und Verstand ausgesonnen haben. Die Vermischung der einen Art mit der andern hat öfters solche Bäume hervorgebracht, die unsern Vorfahren ganz unbekannt gewesen sind; Und zu Erhaltung derer, so hievon gut geschienen, ist alles, was die Kunst dazu beytragen können, angewandt worden, Die verschiedene Arten des Pfropfens, als welche durchs **Spalten, Absäugen, Kronen**- weiß in die **Rinde** zu pfropfen, und **oculiren** ꝛc. geschehen, sind Mittel, so erfunden worden, solche Zahl zu vermehren.

Dieweil aber alle diese Arten nach einander durch zu gehen, zu lang fallen würde, wollen wir nur die letzte, nämlich das Oculiren als die beste und gebräuchlichste, wodurch alle und jede Art von Früchten kann gepfropfet werden, allhie zu untersuchen, vornehmen. Wenn man oculiren will, muß man einen guten Tag dazu erwählen, nemlich

lich einen solchen, an welchem die Hitze nicht gar zu groß sey, und solches ehe des Nachmittags, als am Morgen verrichten; Denn weil die Kühle Abendluft alsdenn nahe ist, wird das Auge oder Pfropfreiß nicht so viel Ungemach auszustehen haben. Dieses sage ich denen, welche nicht gar zuviel zu oculiren haben; Denn die, so grosse Baumschulen versehen müssen, können nicht so genau die Zeit abwarten. Das gute Wetter bey zunehmenden Mond ist hiebey dem unbeständigen und regnichten bey Abnehmen des Mondes allezeit vorzuziehen: und bin ich nicht einerley Meynung mit denen, welche nur im Abnehmen des Mondes pfropfen, und bey zunehmendem pflanzen wollen. Denn in allen den vielen Jahren, die ich bey der Gärtnerey zugebracht habe, ist mir nicht möglich gewesen, einigen Vortheil zu bemerken, welchen man haben sollte, in einem Viertheil des Mondes lieber zu pfropfen, zu pflanzen oder zu beschneiden, als in dem andern: Und will ich diejenigen, denen diese zu Handen kommen wird, und die davon einige Erfahrung haben, gebeten haben, daß sie mir ihre Erkänntniß hievon communiciren wollen, wodurch sie mir eine sehr grosse Gefälligkeit erzeigen werden. Zwar weiß ich sehr wohl, daß der Mond Macht über die untern Cörper habe, als welchen er die Kraft giebet, ihre Nahrung, durch den Schein, welchen er ihnen mittheilet, an sich zu ziehen, indem er das treibende Salz in ihnen rege machet und erwecket: wie man solches an dem Meere abnehmen kan, welches durch die heftige Bewegung seines immerwährenden Ab- und Zulauffes ganz voll von diesem Salze ist, und je grösser das Licht des Mondes ist, desto mehr Kraft hat auch dieses Salz; Solches aber ist nicht in so grosser Menge bey den Pflanzen, daß es an denselben eine so starke Veränderung sollte verursachen können; wiewohl dieses die einhellige Meynung der Alten gewesen. Dabey ist mir aber auch nicht unbekannt, daß sie vor dem von keinen solchen Regeln der Baumzucht, wie wir anjetzo, gewußt; Welche wir dem weyland berühmten Monf. de la Quintinye zu danken haben. Die Erfahrung zeiget uns alle Tage, wie ein jeder seiner eigenen Meynung gefolget sey; und setze ich allhie nichts, welches ich nicht darthun kan. Jedennoch muß man die, welche der alten Gewohnheit folgen, nicht verkleinern: nur will ich beyläufig so viel melden, wenn ein Baum im Abnehmen des Mondes gepfropfet ist, und kalt Wetter darauf einfället, daß solches alsobald den Saft verringere, und der Baum nachlasse zu treiben: Da hingegen beym Zunehmen des Mondes, da das gute Wetter anhält, das Pfropfreiß sich viel eher und leichter mit dem wilden Stamm vereinbaret. Desgleichen wenn man im Zunehmen des Mondes pflanzet, es mag seyn, vor, in, oder nach dem Winter, und schlimm Wetter darauf erfolget, wird man mit mir gestehen müssen, daß die Bäume öfters so lang, daß der Mond zweymahl ab und zuweilen mehr als dreymahl wieder zugenommen habe, ohne dem geringsten Wachsthum werden stehen bleiben. Wenn man bey gutem Wetter pfropfet, pflanzet oder beschneidet, ist die Erde viel geneigter und geschickter die Pflanzen und Saamen auf- und anzunehmen: Wenigstens ist doch mehr Lust, und leichter alsdenn zu arbeiten, als bey schlimmen Wetter.

Was

Was die Art und Weise des Oculirens selber anbetrift, so muß man einen solchen Zweig, wovon das Auge soll genommen werden, aus suchen, welcher frisch und schön ist, auch grosse Augen mit 2 oder 3 Blättern habe, welche man auf die Helfte der Stengel abschneiden muß, damit der Saft nicht verringert werde. Das Auge, so man gebrauchen will, löset man in 3 Schnitten mit dem Messer aus; der erste geschiehet queer über den Zweig bis aufs Holz, 2 Thaler dick über dem Auge; der andere von dem Queerschnitt niederwärts an der einen Seite des Auges, und der dritte und letzte an der andern Seite solchergestalt, daß sie etwas über einen halben Zoll unter dem Auge kreuz-weiß in einander laufen. Wenn nun das Auge ausgehoben, nimmt man es bey dem Ende des Stengels, welches man mit Fleiß daran sitzen lassen, so lange zwischen die Lefzen, bis daß 3 oder 4 Zoll hoch von der Erde die glatteste Seite des Stammes ausgesuchet worden, worein man 2 thut, den einen in die Queer, und den andern von oben her und unten zu, ohngefehr einen Zoll lang, wie der Buchstabe T. gestaltet: die beyden Seiten der Rinde öfnet man oben her ohne das Holz zu beschädigen, um das Auge darein zu bringen, wozu man ihm behülflich seyn kan, wenn des Messers Rücken sanfte auf das Auge gehalten, und damit gemächlich so weit niederwärts gebracht wird, daß es oben ganz genau an die Rinde passe. Ist es also eingeschoben, nimmt man Hanf, welcher schon, wie ein Federkiel dick zubereitet da seyn muß, davon wird ein ebenes Ende aufs Auge und creutzweis von hinten zu herum gethan; das andere Ende fasset man mit der rechten Hand und lässet es über jenes, welches man mit der linken Hand kurz gefasset hält, herüber und unter das Auge durchgehen, ohne es damit zu bedecken; und dieses muß so lange herum gewickelt werden, bis der Einschnitt bedecket sey; doch muß es oben ein wenig mehr angezogen werden als unten, damit der Saft desto leichter hinauf zum Auge steigen könne. Der Hanf muß mit einem Creutzknoten hinter dem Auge vest gemachet werden, zu dem Ende, daß es nachlassen könne, so, wie sich allgemach das Auge in die Höhe giebet. Man nimmt sonst zu diesem Umbinden auch Bast, schmales Band und Wollengarn an statt des Hanfes. Es oculiren etliche auch auf andere Art, und stellen das spitzige Ende des Schildes in die Höhe und das breite Ende unterwärts. Die Orangenbäume, so wir von Genua bekommen, sind fast alle auf solche Art gepfropfet.

Die Zeit des Oculirens betreffend, so sind etliche, die da sagen, man könne oculiren, so lange der Baum Saft ziehe: man ist aber nicht durchgehends ihrer Meynung. Die Ursache ist, weil man davor hält, daß, wenn man im Frühling pfropfe, das Auge, welches Zeit haben muß, sich an dem Stamm vest zu setzen, Mühe haben werde zu treiben, in der Zeit, da der Saft zum ersten in den Baum tritt: und wenn solches zum andernmal geschiehet, ist er nicht stark genug, einen solchen standhaften Zweig hervor zu bringen, welcher die strenge Kälte aushalten könne, als welche oftmals so heftig ist, daß auch noch stärkere Zweige sich kaum erhalten können; da hingegen, wenn man im Sommer oculiret, das Auge, wie man es nennet, schläfet und nicht treibet, folglich nichts zartes hat, so im Winter Schaden leiden könnte.

Man könte sich im Frühjahr lieber des Spaltpfropfens und der andern Arten bedienen, welche alsdenn sehr gut gelingen. Man kan nicht alle und jede Art von Stämmen zu gleicher Zeit oculiren, bey etlichen muß solches früher als bey andern geschehen. Pfirschen auf Pflaumen zu setzen, kan geschehen, so bald der Saft zum andernmal in den Baum tritt, welches gemeiniglich zu Ende des Junii geschiehet; doch kan man diese Zeit so gewiß nicht nennen, dieweil nicht alle Sommer gleich warm sind. Hiebey erkennet man aber, daß der Baum wiederum neuen Saft gewinne: wenn er nemlich neu schiesset, wobey die Blätter etwas fahl werden: auch daran, wenn man einen Zweig ritzet, und siehet, daß die Rinde sich leicht vom Holz abscheelet. Alle Pflaumen- und Aprieosen- und überhaupt die Bäume, deren Früchte Steinkerne haben, können um diese Zeit oculiret werden. Die Birn- und Aepfelbäume kan man den ganzen Monat Julius durch, sowohl auf Quitten- als alle andere Stämme oculiren. Das Oculiren der Pfirschen auf Mandelstämme muß geschehen, wenn der Ueberfluß des Saftes sich ein wenig geleget, um so viel mehr, weil der Mandelbaum den stärksten Saft unter allen Stämmen hat: Wenn man also denselben beym starken Triebe seines Saftes oculiren wollte, würde das Auge in Gefahr stehen, durch die überhäufte Feuchtigkeit erstickt zu werden, als welche in der gemachten Ritze zusammen lauft, daß ein Gummi daraus wird, weshalben man öfters bis zu Ende des Augustmonats warten muß.

Um eine rechte Ordnung beym Oculiren zu halten, muß man jede Art Bäume allein bey einander zu setzen, genau in Acht nehmen, und ein ordentliches Register darüber führen. Dieses um desto leichter zu bewerkstelligen, müssen die wilde Stämme, wie schon gesaget worden, in Reihen gestellet werden; alsdenn wird hernachmals nicht so schwer fallen, ein Verzeichniß zu machen, wie viel von jeder Art gepfropfet seyn. Auch kan vor jede Art eine Latte gestellet, die Nummern darauf gezeichnet, und in ein Buch eingetragen werden. Wenn der Winter vergangen, schneidet man den Bast, oder was sonst um den Stamm ist gewickelt worden, auf der andern Seite gegen das Auge über, mit einem Schnitt ab, ohne es herunter zu nehmen, dieweil solches schon von sich selbst herab fället. Ingleichen muß man auch den Stamm vier Finger hoch über dem eingesetzten Auge, oder Schild abschneiden, und ihn also, ohne das geringste weiter daran vorzunehmen, den Sommer durch stehen lassen; ausgenommen, daß dasjenige, so an dem Stamm etwan auswachsen möchte, abgebrochen werde. So sichs füget, daß beym Oculiren man das Schildauge gegen Mittag setzen könne, von wannen gemeiniglich die starken Winde her wehen, wird sich dasselbe nicht leicht in die Höhe werfen. Diesem Uebel vorzukommen, muß unten an einen jeden Baum ein Stock gebunden werden, an welchen man das wachsende Schildauge zart anbindet, und diejenige Leute, so etwan darzwischen herumgehen, müssen gewarnet werden, daß sie nichts hieran zerbrechen. Nachgehends muß man im Merzmonat den Stumpf des Stammes, welcher über das Pfropfreiß hervor stehet, ganz nahe an demselben abschneiden, und zwar so, daß der Absatz im Schneiden seitwärts nach dem Auge gekehret zu stehen komme.

So

So man zwey Augen auf einen Stamm gesetzet hat, muß man nicht mehr als eins drauf lassen und das schwächeste abnehmen, es mag seyn ein hochstämmigter- oder Zwergbaum. Die Ursache ist, weil der Saft sich zertheilen muß, kan er nicht stark treiben; dahingegen wenn er vereinigt zusammen bleibet, wird er einen starken Schuß geben, aus welchem was nützliches zu machen ist. Man muß bey allen Bäumen, woraus man Zwergbäume ziehen will, den Schuß, der aus dem Pfropfauge hervorgeschossen, 9 oder 10 Zoll über den Ort, wo es ist eingepfropfet worden, abschneiden, und zwar zu eben der Zeit, wenn man den Stumpf des Stammes herunter schneidet, auf daß der neue Schuß stark werde, und von unten auf Zweige gebe, woraus man die Figur zu machen anfangen könne: ausgenommen die Pfirsich- und Apricosenbäume, als welche nicht aus altem Holze schiessen wollen. Auch muß man sie das erste Jahr, da sie den Schuß gegeben, verpflanzen, wiedrigenfalls sie nichts nützen werden; die, so hochstämmig werden sollen, muß man 7 oder 8 Fuß hoch wachsen lassen, und alsdenn im Wachsthum hemmen. Dieses ist ein Irrthum, wenn man glaubet, daß alle und jede Art gepfropfter Stämme zu Zwergbäumen sich nicht schicken und solchergestalt in die Art schlagen sollten, als die, welche auf Quitten- und Paradießäpfeln gepfropfet sind. Die, welche recht zu schneiden verstehen, hegen solche Meynung nicht, sondern sagen, wie wahr ist, daß, wenn man sich die Mühe geben wollte, würde man die wilden Bäume gleich denen, so im Garten stehen, tractiren können, dieweil der Saft gleichen Lauf in diesen, wie in jenen hat. Man trägt kein Bedenken, wenn man den Stamm eines Baumes, welchen man hoch wachsen zu lassen gemeynet war, zu schwach befindet, und eben einen Zwergbaum gebrauchet, solchen Stamm abzuschneiden, von was Art derselbe auch seyn mag; die Pfirschen und Apricosen ausgenommen, welche, wie schon gemeldt, aus altem Holz nicht schiessen.

Pfropf-Instrumente, oder zum Pelzen oder Pfropfen der Bäume gehörige Werkzeuge, bestehen in folgenden Stücken: 1) Zwey Propfsägen, eine zu denen grossen und eine zu denen kleinen Stämmen. Diese müssen sehr scharf und etwas weit geschrenkt seyn, weil man in grünem Holze damit arbeiten muß, daß es nicht leicht zuläuft und das Holz das Blatt fasset und aufhält, auch daß sie fein glatt durchschneiden, und die Rinde im geringsten nicht geschändet werde. 2) Ein Zugmesser, hohe Bäume oder grosse dicke Stämme, nach dem Sägen damit zu beschneiden und glatt zu machen. 3) Ein krumm Messer oder Gartenhippe, mit welchem man die Nebenschosse an denen Stämmen säuberlich abschneiden könne. 4) Ein anderes, starkes, länglichtes krummes Messer, die mittelmässige Stämme mit zu beschneiden. 5) Ein Spalt- oder Pfropfmesser, bey drey Finger breit, und ohne das Heft einer Spannen lang. Dieses Messer muß am Rücken dick und stark, daß es einen Spalt desto besser aufthun könne, ohne Spitze, auch dabey ganz glatt und polirt seyn, damit es, wenn es gar in den Stamm geschlagen wird, im Herausziehen keine Schleffern verursache, welche den Saft am Steigen merklich verhindern würden. 6) Ein kleines Messer zu den Schossen, welches insonderheit wohl scharf-schneidend seyn

seyn muß, damit die Rinde an denenselben nicht abgerissen, sondern glatt abgeschnitten werde. 7) Ein scharfes Oculirmesserlein. 8) Runde Pelz- oder Pfropfbeinlein von Elfenbein, Buchsbaum oder anderm harten Holz (nur nicht von Eichenholz, als welches hierzu ganz und gar untauglich) so eben die Forme, wie die zum Pfropfen in die Rinde gehörige Pelz- oder Pfropfreiser haben, und an der untern Seite scharf seyn müssen, daß man damit die Rinden von den Stämmen abschälen möge. Wenn solche Beinlein von einem Spießhirschen-Geweyh, so zu rechter Zeit gefället worden, gemacht sind, sollen diejenige Stämme, dabey man sie gebraucht, hernachmals für Wurm und Brand sicher seyn. 9) Ein langer eiserner Pfropf-Meissel, der zu unterst zween Finger breit, etwas dick und scharf, oben hinaus aber nach und nach dünner sey, damit im Ausziehen die Pfropfreiser nicht verrücket werden. 10) Noch ein kleiner eiserner Meissel, die mittelmässigen Stämme zu öfnen, weil die Beinlein gar oft unbrauchbar gemachet werden. 11) Spaltkeile von Elfenbein, Buchsbaum, Hagebuchen oder Schwarzdorn gemacht. 12) Ein kleiner Hammer auf das Pfropfmesser, oder die Meissel mit zu schlagen; und endlich 13) ein Korb mit zwey Fächern, und einem Deckel, nicht nur den Zeug, Bast, Hauf, Pfropfwachs, Moos und dergleichen, sondern auch die Pfropfreiser, in demselben säuberlich und unversehrt zu tragen. Weil es auch zuweilen auf dem Erdboden naß, und solche Feuchtigkeit, sonderlich wo man sehr niedrig pfropfet, durch die Kleider schlägt, auch diese sonst unsauber darbey werden, so können diesemnach beygefüget werden 14) ein Arschleder und Leder vor Knie, wie die Bergleute in der Grube gebrauchen. Diese meiste Geräthschaft aber ist nur in dem Fall nöthig zu seyn vermeynet, wo man jährlich etliche hundert Stämme zu pfropfen, ausser dem aber lässet es sich auch mit wenigerm Werkzeug auskommen.

Pfropfreiß, s. Pfropfen.

Pfropfschule, s. Baumschule, Pfropfen.

Pfropfwachs, Pelz- oder Baumwachs, wird bey dem Pfropfen und zu Verstreichung der schadhaften Bäume gebraucht, es muß die Sonne sowohl, als den Regen erleiden können, und dahero weder zu linde, daß es von der Sonnenhitze nicht schmelze, noch zu harte, daß es von einem kalten Regen nicht abfalle, mithin mit besonderm Fleiß verfertiget werden. Dergleichen ist folgendes, das von einem berühmten Gärtner, als ein besonderes Arcanum, gerühmt wird: Man nimmt 1 Pfund rein gelb Wachs, 2 Pfund rein gelb Harz, drey Viertel Pfund Terpentin, drey Viertel Pfund ungesalzene Butter, oder Hirschunschlitt, oder Bockstalch, drey Viertel Pfund Baumöl, vor einen Batzen oder 3 Kreutzer feinen gestossenen Schwefel; dieses wird alles folgender Gestalt zusammen geschmolzen: Erstlich das Harz alleine, und wann nach dessen Zerlassung einige Unreinigkeit auf dem Boden zu sehen, muß das reine in ein ander sauber Gefäß abgegossen, und das Wachs damit auf einem kleinen Feuer geschmolzen werden, selbiges auch allezeit umrühren, damit es nicht in die Höhe steige und auslauffe; wann es nun recht untereinander geschmolzen, so nehme man den Kessel vom Feuer, und thue den Terpentin hinein, es muß aber

umge-

umgerühret werden, daß es nicht in die Höhe steiget, darnach setze man es wieder auf die Kohlen, und lasse es ein wenig kochen, wann nun alles fein klar ist, nimmt man den Kessel vom Feuer, und thut den in kleine Stücke zerschnittenen Talch darunter, und lässet es wieder, wie zuvor, zerschmelzen, wenn nun dieses wieder klar, so nimmt mans vom Feuer, und giesset das Baumöl darunter, und setzet es abermal auf ein klein Feuer, daß es alles wohl untereinander gekochet, klar und angenommen ist, alsdann schüttet man den rein gestossenen Schwefel darunter, und rührets, bis es zusammen klar ist, wenn dieses geschehen, nimmt man eine Malde, oder Fäßlein, und giesset ohngefehr 2 Kannen gut Bier (so man aber kein Bier hat, nimmt man Wasser, doch heilet jenes besser, und ist kräftiger als dieses, ist auch gut vor der Menschen Wunden) hierein giesset man das Destillirte alles zusammen, wenn nun dieses ein wenig kalt und etwas hart geworden, so beschmieret man die Hände ein wenig mit Baumöl oder Bockstalch, und nimmt ein Stück nach dem andern, durchknetet und bearbeitet selbiges sehr wohl, bis es trocken wird, verwahret es an einem solchen Orte, da es nicht allzu warm. Man kan auf folgende Art damit handthieren: den Kessel, worinnen die destillirten Materien beysammen, vom Feuer genommen, und gießt Bier darein, weil nun solches so fort anfänget in die Höhe zu steigen, muß geschwinde mit dem Zugiessen continuiret werden, sollen auch schon 3 oder 4 Kannen darzu nöthig seyn, bis es nicht mehr aufsteigt und stille wird, hernach läßt man es stehen und etwas kalt werden, daß man es mit den Händen durcharbeiten und an länglichten Stücken heraus nehmen kan, lässet es trocken werden, und ist sodann zum Gebrauch auf viele Jahre.

Phasan, s. Fasan.

Piphanen oder Hennen, s. Trutthüner.

Pips, Zipf, ist eine bekannte Krankheit der Hüner, welche von dem unreinen Wasser und Geträncke, wenn sie damit verwahrloset werden, zu entspringen pfleget. Es bestehet dieselbe in starker Verstopfung der Nasenlöcher, dadurch die Hüner am Athemhohlen verhindert werden, und also nichts anders aus Noth thun können, als mit geöfnetem Schnabel nach der Luft fangen und schnappen, wobey ihnen noch an der Zungenspitze ein weisses Häutlein wächset, welches, wo es versäumet, ihnen bald den Garaus machet. Vor dieses Uebel präserviret und bewahret man sie mit Feldkümmel oder Quendel, oder auch mit Hammerschlag, so man ihnen das ganze Jahr durch in das Trinken leget. Man hänget ihnen auch ohngefehr im Julio, da sie mehrentheils Gefahr von dem Pips haben, grüne Kohlstäudlein an einer Schnur so ferne auf, daß sie solche eben erlangen und davon fressen mögen, als welches ihnen ebenfalls wieder zur Genesung verhilft. Wenn aber das Uebel schon überhand genommen, so muß man ihnen den Pips reissen, das ist, das obgedachte weisse Häutlein behend von der Zunge abziehen, die Wunde mit Asche bestreichen, auch ihnen etwas Butter mit Pfeffer zu verschlucken geben, und ihnen ein Federlein durch die Nasen- oder Schnabellöcher stecken, und solches öfters hin und wieder ziehen, so bekommen sie wieder Lust, und ist ihnen geholfen. Man kan ihnen auch

den Schnabel mit Oel, darinnen Knoblauch geweichet hat, etlichemal reiben.

Plarr, Blatter, ist eine Krankheit, welche Ochsen und Kühe gemein haben, und daraus zu erkennen ist, wenn ihnen der Leib sehr aufläuft, und das Athemhohlen schwer ankömmt. Dieses Uebel enstehet von einer grossen weissen Blatter, so sie unter der Zunge haben, und macht, wenn man ihrer nicht bald gewahr wird, mit dem Vieh ein geschwindes Ende. Findet man nun, auf obige Anzeigen, eine solche Blatter unter der Zungen, so muß man dieselbe mit einem scharfen Messer entzwey schneiden, und die Zunge gleichfalls etwas ritzen oder wund machen, daß sie zu bluten anfängt, so wird sich die Geschwulst nach und nach verlieren, und das Vieh wieder leichtlich Athem hohlen.

Plüsch, s. Sammet.

Pocken, Blattern. Man hat unlängst eine Methode bekannt gemacht, wie die natürlichen Pocken das Gesicht weniger verunstalten können. Um andern Gelegenheit zu geben, den Versuch zu prüfen: so wollen wir ihn hiemit kürzlich bekannt machen. Wenn die Pocken schon ausgeschlagen sind, und anfangen groß zu werden, oder gar Eiter zu setzen, so soll man ganz fein gestossene Kreide mit frischer Sahne oder Milchrahm zu einer Art von Teige machen, selbige aufs Gesicht legen, und so bald sie trocken geworden, abnehmen und frische auflegen. Dieses dienet dazu, daß sich der Kranke nicht allein nicht kratzet, weil die Sahne das Jucken hindert; sondern auch dazu, daß die damit vermischte Kreide, die Blattermaterie unvermerkt mit wegnimmt, und also verhindert, daß sie nicht tiefe Grübchen, und daher entstehende Narben, im Gesichte verursachen kan. Die Proben hierüber sind sehr gut ausgefallen, und die Gründe lassen sich auch leicht begreiffen. Einige Leute haben bey den Pocken den Kindern die Hände so gebunden, daß sie sich nicht haben kratzen können; da sie des Juckens wegen die Blattern sich sonst aufgerissen hätten. Aber hiermit wird der Sache wenig geholfen. Denn der Eiter greift vielmals tiefer ein, wenn er nicht bald weggeschaffet wird. Und also machet man das Uebel grösser. Zu geschweigen, daß ein anderer, der es nicht empfindet, nicht wissen kan, wo es am schärfsten einfrißt, wofern der Kranke ihm dieses nicht sagt. Eben deswegen wird auch dieser Teig aus Kreide und Milchrahm, oder ungesalzenen Butter, nicht viel mehr thun, als wenn die eiternde Materie sonst bald weggehet, und nur in der Oberhaut wütet. Daher sind die vorgängigen Abführungen, Reinigungen des Blutes, und alle übrige Mittel, welche schon ehedem wider die zusammenfliessenden Pocken für dienlich befunden worden, nicht zu verachten, sondern denen, welche die Pockennarben scheuen, sehr anzurathen. Siehe auch Blattern.

Podagra, ist das bekannte schmerzliche Uebel, welches zu heben, sich schon so viele vergeblich um Mittel umgesehen. Indessen werden dennoch allerley Mittel als probat ausgegeben, wohin auch folgendes gerechnet wird: Nimm ein Stücklein Rindfleisch, tuncke es in Wein, schlage es alsdann über die Nerven, 6 Stund darnach oder länger thue es wiederum herab, so wirst du befinden, daß es in Fäulung gerathen; gib es alsdann einem Hund zu fressen, so wird der Hund von der Krankheit

heit angesteckt, und der Patient wird von seinen Wehetagen entlediget. Die Verfasser des Hamburgischen oeconomischen Patrioten haben unlängst der Moxa, einem treflichen Mittel wider das Podagra, eine so verdiente Lobrede gehalten, daß wir sie von allen und jeden gelesen zu werden wünschen. Sie haben aber auch dabey nicht unangemerket gelassen, wie sehr sie mit dem Europäischen Beyfusse hierinn übereinkomme. Wir wollen gegenwärtig theils noch ein anderes Mittel bekannt machen, theils eine Bestätigung beybringen, wie man unsern Beyfuß statt der Moxa gebrauchet hat. In Engelland hat man unlängst ein Mittel entdeckt, welches eine zwar langsame, aber sichere Vertreibung des Podagra bey sehr vielen Personen gewähret hat. Man nimmt von der besten runden **Hohlwurzel**, von der **Bitterwurzel** (Enzian) von den obern Spitzen des **Gamanderleins**, und des **Schlafkräutleins** (Chamæpytis); läßt alles wohl trocknen und zu dem feinsten Pulver machen, welches durch das feinste Sieb gehen muß. Hernach wiegt man von jedem gleich viel ab, und mischet es wohl untereinander. Von diesem Pulver nimmt man nüchtern täglich des Morgens, drey Monate nacheinander, ein Quintchen in einer Tasse Thee, Brühe oder Wein zu sich, und genießt anderthalb Stunden lang darnach keine Speise. Nachdem wird nur täglich drey Viertel Quintchen genommen, und nach einem Vierteljahre nur um den andern Tag ein halb Quintchen. Man fährt damit fort, bis die Heilung vollbracht ist; wenn man sich dabey nüchtern und mässig hält, und die Dinge meidet, welche podagrischen Leuten schädlich sind. Diejenigen aber, welche eine geschwinde Erleichterung der Schmerzen suchen, nehmen nun ihre Zuflucht zu den Räucherkerzchen von der Moxa, welche auf die Hände oder Füsse, wo nemlich der Schmerz am grössesten ist, gesetzet, und daselbst angezündet werden. Wenn sie entzündet sind, brennen sie ohne unleidlichen Schmerz nieder, und machen auf der Haut eine Kruste, davon der Gichtschmerz bald nachläßt. Der ehemalige Lehrer der Arzneygelahrheit zu Jena, Herr D. Wedel, hat an statt der Moxa, die aus Indien gehohlet wird, sich der Wolle auf dem deutschen Beyfusse mit gleichem Erfolge bedienet; weil es nur bloß auf das gelinde Brennen der kleinsten und feinsten Hährchen ankömmt, die fast wie Spinnewebe sind. Wenn an mehr Gliedern der Schmerz groß ist, so werden mehrere Kerzchen gebrauchet. Imgleichen werden auch, wenn eine ausgebrannt und der Schmerz noch nicht weg ist, mehrere angestecket, bis sich der Gichtschmerz gänzlich verlieret. Jedoch dieses Mittel soll alsdenn nicht zulangen, wenn die Gicht schon zu tief eingewurzelt ist und überhand genommen hat; welches aber bey andern Mitteln dawider ohne Zweifel auch gelten wird. Es ist das Beste, wenn man aller dieser Hülfsmittel nicht bedarf. s. a. Pflaster.

Pöckelfleisch, s. Böckelfleisch.

Poley, ist ein Kraut, dessen man vornemlich zweyerley Gattungen hat, nemlich den **wilden**, so auch **Acker-** oder **Bachmünz** genennet wird, und den **Gartenpoley**. Jener wächst in feuchtem Boden, dieser darf nur einmal gesäet werden, so wuchert er hernach selbst. Er kriecht hin und her auf der Erden, wie der Quendel, und wächst nicht in

in die Höhe, er wolle denn blühen, doch nicht über einer Spannen hoch. Er hat dünne und zasichte Wurzeln; knotigte, dünne, viereckigte und etwas rauhe Stengel, rundliche Saatgrüne Blätter, wie der Majoran, aber etwas grösser und dunkler. Die Blüthen stehen rings um die Stengel, blau oder Purpur-farb, selten weiß, und haben einen starken lieblichen Geruch, und scharfen etwas bittern Geschmack. Es giebt noch eine Gattung von Poley, der länglichte, schmale und spitzige Blätter hat, und seinen Saamen gleichsam in einer Aehre hat. Der Poley lässet sich gern mit dem Messer abschneiden und ausputzen, und ist disfalls mit der Münze, welche das Eisen nicht leiden kan, widerwärtiger Natur. Er wärmet, trocknet und zertheilet, und stärket das Hirn und Herz, wird in weiblichen Krankheiten ganz heilsam gefunden, mit Essig in die Nase gethan, stillet er das Nasen-bluten; im Wein getrunken, vertreibet er das Bauchwehe, und vermindert die gesalzenen Feuchtigkeiten des ganzen Leibes. Die Blätter in die Schuh unter die Fußsohlen gelegt, sollen der Müdigkeit wehren. Die Asche von den Blättern unter das Zahnpulver gemischt, stärket das Zahnfleisch. In den Apothecken ist davon ein Oel, Wasser und Essig gar wohl bekannt. Etwas besonders ist an diesem Kraute, daß es im Sommer, wenn andere Kräuter der Hitze halber dörren und welcken, zu blühen anfänget, ob es schon auf einer dürren Heide stünde.

Pomade, ist eine aus gekochtem Mark, frischem Schöpstalch, oder von Schweineschmalz und Rosenwasser, oder welches noch besser, von Rehfett mit Aepfeln und Citronenschnitten bereitete, und mit Jasmin, oder andern wohlriechenden Oelen angemachte Salbe oder Schmiere; deren Gebrauch ist, eine zarte, reine und glatte Haut zu machen, Risse und Schwielen wegzunehmen, die Haare einzuschmieren, damit sie sich besser kämmen, krausen und pudern lassen. Die Arten derselben sind also ihrem Gebrauch und Ingredienzien nach sehr verschieden. Wir wollen einige derselben anführen: 1) Eine Pomade für die Venusblümlein: Man nehme ein halb Quintlein Schlangenfett, ein Scrupel Hundefett, zwey Loth Schweineschmalz, ein halb Loth Fett von Schildkröten, ein Quentlein Fett von Aalen, ein halb Quentlein Rosenöl, darunter thue man eine Messerspitze rothe Mennige, ein halb Loth rothen Bolus armeni, ein halb Quentlein Mercurium sublimatum, anderthalb Gran Arsenicum, ein Gran Spiesglas. Man vermenge alles wohl in einen Tiegel über sehr gelindem Kohlfeuer, und hebe es auf. So bald man etwas im Gesicht vermerkt, so nehme man seinen eigenen warmen Urin, früh und Abends, streiche mit solchen, nicht mit den Fingern, sondern mit einem kleinen Haarpinsel die Venusblümlein, und wenn es von selbsten getrocknet, so nehme man ein besonderes Haarpinslein, und streiche seine Salbe darüber, des Morgens aber reibe man das Fleckgen, wo der Mackel ist, mit ein wenig gemeinem Salze wieder ab, so wird man in zwey oder drey Tagen ganz und gar rein, sollte man auch gleich im ganzen Gesichte unrein seyn, und schadet diese Salbe, wenn man also, wie vorgeschrieben worden ist, procediret, der Gesundheit im geringsten nichts. 2) Pomade für das Angesicht: Nimm ein Pfund ungesottene Butter, die im May gemacht ist,

ist, vier Loth weiß Wachs, 14 Loth venedischen Terpentin, 12 Loth Campher und ein Viertel Loth Borax, zwey grosse Citronen, und thue das Wachs mit ein wenig Butter in einen neuen irrdenen Topf, und setze ihn in einen Kessel mit heißsiedendem Wasser; wenn das Wachs geschmolzen ist, so thue die übrige Butter auch darein, und lasse es denn zusammen schmelzen, und rühre es so lange, bis es anfängt dichte zu werden, wasche den Terpentin mit Rosenwasser, thue ihn sobald in die geschmolzene Butter, den Campher muß man mit Rosenwasser stossen, anders wird er nicht klein; der Borax muß auch gestossen seyn, denn thue den Campher und Borax in ein Glas, und drücke den Saft von beyden Citronen darauf, rühre es wohl durcheinander, und lasse es drey Tage stehen, rühre es oft wohl, und thue es in die geschmolzene Butter, rühre es eine halbe Stunde, und nehmet einen Confitirtopf, thut Rosenwasser darein, und laßt es im Topf herumlauffen, und thut denn Pomade darein, giesset Rosenwasser darauf, so bekommt ihr oben ein Fell darauf; wenn es srieret, so setzt den Topf in die Luft, so vergehet ihm der Rauch, wenn sie alt wird, so thut Rosenwasser und Citronensaft darauf, wäschet und knetet sie wohl durcheinander, so wird es wieder weiß. 3) Weisse Pomade: Man nimmt des schönsten weissesten Specks eines Kartenspiels groß, und schneidet solches in kleine Würfelchen, thut es in eine neue irdene Schaale, alsdann gießt scharfen Weinessig darauf, und laßt es also 24 Stunden bedeckt darinnen stehen; hernach geußt man den Essig wieder davon, und thut frisch Brunnenwasser darauf, und continuiret damit in 24 Stunden sechsmal; denn nimmt man den Speck, geußt das Wasser davon, thut es in einen neuen saubern Topf, macht ihn oben zu, und setzet ihn in einen Kessel mit siedenden Wasser, und läßt es so lange darinnen kochen, bis es zergehet, wobey aber zu beobachten, daß der Topf mit dem Speck nicht weiter ins Wasser, als an die Höhe des Specks gesetzet werde, wenn denn der Speck geschmolzen, wird er durch eine reine Serviette gezwungen; hernach thut man darunter für sechs Groschen Wallrath, ein Weinglas voll süß Mandelöl, oder Oel von Beinen, ingleichem weiß Jungfernwachs, einer Haselnuß groß. Wenn solche Ingredientien darunter, thut man es wieder in den Topf, und setzt es wohl zugedeckt wieder in den Kessel und ins Wasser, bis es alles mit und durcheinander zergangen. Denn thuts in eine saubere irdene Schaale, rührt es beständig mit einem hölzernen Löffel so lange, bis es der Dicke wegen nicht mehr gerühret werden kan, hernach thuts in ein Geschirr, gießt Rosenwasser darüber, und brauchts nach eurem Belieben. NB. Je sauberer und reiner der Speck ist, je zärter und weisser die Pomade wird. Oder: Nimm Ziegentalk ein Pfund, ein Pfund Hirschunschlitt, und ein halb Loth weiß Wachs, siede es so lange in Rosenwasser, bis es weiß wird, rühre es wohl und so lange, daß es gestehet und hart wird, denn thue es in ein irdenes Gefäß, laß es allgemach zerschliesen, und rühre es für und für, wenn es denn wohl gerührt ist, so thue dazu Kapaunenschmalz acht Loth, denn nimm venedische Seiffen, die alt und dürre ist, und inwendig gelb, ein Pfund, schabe sie dünne, und laß sie auf einem Bret wohl trocknen, daß man sie zu Pulver stossen könne, das soll

man durchsieben, und unter die vorigen Fettigkeiten lassen. Von dieser Seiffe soll man alle Wege in die Hand nehmen, und soll sie zerreiben, bis sie rein wird, und denn die Hände mit übersalben, und sich, wie mit anderer Seiffe, allemal über den dritten oder vierten Tag waschen. Oder: Nimm erstlich 40 Schöpsfüsse in vollem Mond, die wohl weiß gemacht, und den langen Markknochen, der daran ist, wohl durchgehauen und in einen neuen verglasurten Topf gethan, daß das Wasser, so man darüber giesset, drey Finger breit über die Füsse gehe, ohne Salz ganz weiß kochen lassen, im Anfang den ersten Schaum abgenommen, aber hernach nicht mehr; wenn nun die Füsse weich sind, so, daß sie voneinander fallen, vom Feuer nehmen und stehen lassen, daß sie erkalten, denn nimmt man das Fette von den Füssen oben ab, welches so klar ist als Oel, denn stehen lassen, bis man zu dem Fette eine Unze vom besten Wallrath, der frisch und weiß ist, und ein Viertel Pfund weiß Wachs in ein Geschirr, das dazu bequem ist, in siedend Wasser gethan, bis das Wachs und der Wallrath geschmolzen, alsdenn thut man das Fett von den Füssen in eine weisse porcellaine Schaale oder Schüssel, die etwas tief ist, rühret geschwinde das Wachs und den Wallrath hinein, die Schüssel muß auf einem gelinden Feuer stehen, anders läuft es zusammen; wann dann alles wohl durcheinander gerührt ist, so nimm rein Wasser, und gieß also mehr und mehr darein. Man muß aber alsdenn wohl zusehen, daß es nicht zusammenlauffe, dann wird es dicker, und man muß es so rühren, bis es kalt wird, denn thut man noch wohl dreyzehenmal frisch Wasser darauf, und allemal wohl gerühret, hernach das Wasser abgegossen, und frisches darauf, denn nimmt man allemal ein klein enges Pomadetöpfgen, und rührt das mit einem Finger, bis die Pomade vom Finger fällt, und auf dem Wasser wie ein Schaum liegen bleibet, so ist sie fertig, dann läßt man sie wohl zugebunden in einem steinernen Geschirr stehen. Wenn man will, kan man Rosenwasser darauf thun. 4) Pomade von Aepfeln: Man nimmt saure oder Borsdorferäpfel, die verfaulet sind, schneidet solche in Stücken, bratet solche in ungesottener Butter, thut sie durch ein leinen Tuch, und läßt sie in Rosenwasser tröpfen, und denn wohl rühren, thut wieder frisch Wasser drauf, bis es ganz klar wird. 5) Handpomade: Nehmet geschälte Mandeln eine Unze, stoßt sie ganz klein, une once de lait fraistirez, von einem Stüber weiß Brod die Brosamen, und mache es so klein als du kanst, nimm darzu vier Eyerdotter, menge es alles zusammen, und lasse es hernach kochen, bis es dicke wird, hernach thut man auch ein wenig Pulver von Violwurzel hinein, und verwahrts in einem steinernen Topf, so conservirt sichs ein Monat. Mit dieser Pomade muß man die Hände ohne Wasser reiben. 6) Lippenpomade: Ein Viertel Pfund ungesalzene Butter, zwey weinsaure Aepfel, zwey Trauben zusammenfricassirt, darnach ein halb Viertel gelb Wachs, vor drey Stüber Orquanet. und ein Stückchen Zuckerbrod, zusammen lassen aufkochen, denn durch ein Tuch lassen lauffen, so ists fertig. 7) Wohlriechende Pomade: Diese recht zu machen, muß man zwey Unzen sehr fein Laudanum, Storax, Calamita, Benzoe, eine Unze ambræ gryf. acht Gran Moschus, sechs Gran Zibeth, vier Gran gummi tragma,

so viel als genug, in Rosenwasser zerlassen, davon mache die Pomade.

Pomeranze, *Orange*, ist die Frucht des Pomeranzenbaums, welche von der goldähnlichen Farbe ihre Benennung hat, und so viel heissen soll, als ein goldener Apfel. Sie ist, der Gestalt nach, rund, jedoch etwas zusammengedrückt, hat eine dicke starke Schaale, das innwendige Mark oder Fleisch ist weich, und voller Saamenkörner, daraus der Pomeranzenbaum gezogen wird. Es giebet zwey Arten dieser Frucht, eine davon ist süß am Geschmack, die andere sauer. Der letztern Saft ist gut für allerley Fieber, denn er ist von einer erfrischenden Eigenschaft, und widerstehet der Fäulniß. Beyde Sorten benehmen dem Gifte seine Kraft, öfnen und verdünnen die dicke und schleimichte Galle. Die Schaale ist hitzig, scharf und bitter, zertheilet und löset den zähen Schleim, und erweckt neue Lebenskräfte sowohl, als auch die Blüthe; stärkt den Magen, zertheilt und treibt die Winde, und tödtet, gleichwie der Saamen, die Würmer. In Zucker werden die Pomeranzen also eingemacht: Nehmet schöne Pomeranzen, die weder Flecken noch Mangel, sondrrn dünne Schelfen haben, und saftig sind, schneidet aber nicht tief hinein, sondern Stern-weiß, löset nur die Schaalen auf das subtileste, damit das Innere mit seinem Häutlein ganz bleibe, und nichts daran verletzet werde, die äusserste Schaale aber muß, wie gedacht, auf das allerdünneste und zarteste mit grossem Fleiß von denen Pomeranzen gelöset werden, unten und oben aber daran bleiben, daß es anzusehen, als stünde die Pomeranze nur gleichsam in der Schaalen; absonderlich aber muß aussenher das weisse zarte Häutlein ganz bleiben, daß die Pomeranze von dem Sieden nicht möchte verletzet werden. Wenn man die Pomeranzen also beschnitten und zugerichtet, so leget sie in ein reines verglasurtes Geschirr, darinnen sie wohl Raum haben, giesset frisches Brunnenwasser daran, decket solches wohl zu, und lasset es Tag und Nacht stehet, seihet das Wasser davon, und giesset wieder ein frisches daran, lasset es ferner stehen, wie zuvor, und dieses Wasser auf- und zugiessen wiederhohlet jeden Tag zweymal, leget auch ein subtiles Brettlein darauf, damit sie im Wasser nicht über sich schwimmen, und wann sie, wie gedacht, ein paar Tage gewässert sind, hebet diese Pomeranzen heraus in einen schönen verglasurten Hafen, oder breite Kachel, giesset wieder, wie zuvor, ein frisches Brunnenwasser daran, (man kan sie auch, welches noch besser, in ein siedendes Wasser legen) daß es darüber zusammen gehe, decke es beheb zu, stelle es auf eine Glut von ferne zum Feuer, lasset solches gemach sieden, bis die Schaale lind zu werden beginnet; leget sie dann heraus auf ein schönes weisses Tuch, bedecket solche alsobald mit einem andern; giesset hernach das Wasser in eine grosse messingene Pfanne, darinnen die Pomeranzen zuvor gesotten haben, thut Zucker daran, und wann dieselbe von ziemlicher Grösse sind, zu 3 Pomeranzen 1 Pfund des schönsten Zuckers, und zu 1 Pfund Zucker ein halb Maaß dieses Wassers, darinnen die Pomeranzen gesotten haben, (wiewohl man auch, welches fast noch besser, ein frisches Röhrenwasser darzu nehmen kan) sind sie aber gar groß, so nehmet zu drey Pomeranzen fünf Viertel Pfund Zucker, damit sie mit der Brüh, wann sie gesotten, wohl mögen bedecket werden.

Stosset den Zucker, schüttet ihn, wie gedacht, in das Wasser, oder leget nur ein Stücklein nach dem andern darein, lasset ihn alsdann wohl sieden, wie einen Syrup oder Julep, doch also, daß er nicht zu dick werde, alsdann lasset ihn verkühlen. Unterdessen leget die Pomeranzen in ein weites Geschirr, oder auch nur in dieses, worinnen sie gewässert worden, und giesset den gesottenen Zucker darüber, lasset sie wohl bedecket 2 oder 3 Tage, nachdem die Pomeranzen bald oder langsam annehmen, stehen; seihet selbigen, wann er wässericht werden will, davon, und siedet damit die Pomeranzen wiederum, wie zuvor, ab, wiederhohlet dieses zum drittenmal, bis die Pomeranzen schön durchsichtig sind; man muß aber fleissig im Sieden Achtung haben, daß sich die Schelfe nicht abstosse, noch auch die Schaale gar zu weit von dem Innern sich abziehe. Setzet sie sodann in einem Geschirr auf, oder aber nebeneinander, lasset diese Zuckerbrüh noch ferner etwas dicklicht sieden, bis sie Fäden spinnet, alsdann erkalten, wie zuvor, giesset selbige wieder über die Pomeranzen, und behaltet sie zum Gebrauch auf; sollte die Brüh zu wässericht werden, so sie nochmals gleich den vorigen. s. a. Citronen.

Pomeranzen= *Aquavit*, wird also gemacht: Nehmet 4 Pfund Pomeranzenschaalen, beitzet solche etliche Tage in 5 Kannen Branntenwein; hernach giesset noch 7 Kannen Branntenwein dazu, und ziehet solchen in einer Abziehblase ab; hierauf nehmet 2 Pfund geläuterten Zucker in Wasser zerlassen, auf eine Kanne abgezogenen Branntenwein ein halb Nössel Wasser gerechnet, und mischet es untereinander; leget auch etwas Sandelholz mit in den Branntenwein, und filtriret es also durch Löschpappier. Also kan man auch mit andern Sachen verfahren, als mit Zimmet, Citronenschaalen, Kümmel, Anis, Cardemumelen, Wachholder, und dergleichen, daß man die Species erst in guten Branntenwein einweichet, alsdenn aber mehr zugiesset, und ihn überziehet. Hierbey aber ist zu merken, daß man auch nach Beschaffenheit der Specierum den Aquavit färben muß, welches ihm sodenn mehr Ansehen machet, als z.E. mit rothem Sandel roth, mit gelbem Sandel gelb, oder auch mit Coccionellen roth, desgleichen mit Safran gelb, mit Lackmus auf violet, mit Bärenklau, Krausemünze, und Kreuzbeeren grün, u.s.w. Es werden diese Sachen nur hineingehänget oder ganz darein gelegt. Mit gebranntem Zucker kan man auch dem gemeinen Branntenwein eine schöne gelbe Farbe geben. Man nimmt nemlich 3 Loth weissen feinen Zucker, legt solchen auf einen gebrannten Dachstein und auf Kohlen. Wenn nun der Zucker anfängt zu schmelzen, und aufzugähren, so nimmt man ihn wieder weg, macht ihn klein, und thut ihn in drey Maaß Branntenwein. Worauf der Branntenwein in einer Stunde eine schöne gelblichte Farbe hat. Hierbey ist auch zu merken, daß man die Aquavite mit Zuckerwasser absüssen, und dieses Zuckerwasser vorher also zubereitet werden muß: als auf eine Kanne Wasser wird ein halb Pfund Zucker genommen, und solches miteinander aufgesotten, hernach läßt man solches erkalten, und alsdann wird davon so viel unter den abgezogenen Spiritus gethan, als er vertragen kan. Denn allzustark ist er ohne Zuckerwasser nicht zu trinken; wenn man hingegen allzuviel Zuckerwasser darunter

unter thut, so wird er davon nicht nur trübe, sondern auch zu schwach.

Pomeranzenbaum, s. *Orangerie.*

Pomeranzenblüthe, pfleget man in Zucker also einzumachen: Sehet, daß ihr die Blüthe oder Blumen von Pomeranzenbäumen schön ganz und unzerbrochen überkommen könnet, leget sie ein paar Tage in frisches Röhrwasser, trucknet sie auf einem reinen Tuch, läutert den Zucker, leget die Blumen mit Vortheil in das Glas oder Tiegel, und giesset den Zucker darüber, übersiedet ihn nachgehends ein und andermal wieder, bis er seine rechte Dicke beständig behält.

Pomeranzen-Essenz, wird also gemacht: Man nimmt zu einer Maaß guten Branntenwein 24 bis 30 Pomeranzen oder Citronen, schält die Schaalen ganz dünn davon ab, daß nichts Weisses dazu kommt, schneidet die abgeschälte Schaalen ganz klein, thut sie in einen Glaskolben, giesset die Maaß Branntenwein darüber, und laßt sie in die dritte Woche in der Sonnen oder auf einem warmen Ofen destilliren, und schüttet es alle Tage untereinander. Auf diese Weise wird die Essenz so gut, daß man weiter nichts nöthig hat, als ein halb Pfund, oder wenn man sie recht süß haben will, ein Pfund Zucker zu nehmen, und solchen mit einem halben oder ganzen Schoppen Wasser über dem Feuer zu sieden, bis er ganz lauter ist, und mittlerweil alles unreine fleissig davon abzuschäumen, endlich aber erkalten zu lassen, an den Branntenwein zu giessen, wohl untereinander zu rütteln, und durch Fließpapier reinlich zu filtriren. Man kan etwa auch 12 Cardemomenkörner und fünf ganze Nägelein mit destilliren lassen. So jemand aber diese Essenz ausnehmend stark und kräftig haben wollte, kan man den Branntenwein, wenn er drey Wochen mit den Pomeranzen destillirt ist, in den Brennhafen thun, so lang herüber ziehen, bis es trüb lauffen will, und denn erst den geläuterten Zucker dazugiessen.

Pomeranzenschaalen, s. Citronenschaalen.

Pomeranzenzelten, werden also gemacht: Man nimmt die äussere gelbe Schaale von drey bis vier Pomeranzen, läßt sie in Wasser kochen, bis sie weich sind, und läßt sie denn auströpfen, bis kein Wasser mehr darinnen ist, alsdenn wohl in einem saubern Mörsel gestossen, und sauber durch ein rein Sieb gedrücket, daß das Marr recht fein wird, ein Pfund Zucker genommen, recht klar geläutert, laßt es einkochen, daß, wenn man in den Löffel bläset, die Blasen durch den Schaumlöffel fliegen, denn thut man die durchgeriebenen Pomeranzenschaalen in einen Kessel, und vom Pomeranzensaft etwas hinein gedrückt, so wird das Mark feiner, alsdenn den Zucker mit einem Löffel nach und nach eingerührt, und wenn die Hälfte des Zuckers darein, kan das Mark ein wenig über das Feuer gehalten werden, nur, da es anfangen will recht zu kochen, gleich wieder weg, und die andere Hälfte von Zucker vollends hinein gerühret, alsdenn so warm auf Schieferstein gegossen, diese müssen zuvor ein wenig mit Baumöl bestrichen, und mit einem saubern Tuch wieder abgewischet werden, daß es nicht darnach rieche, an einen warmen Orten gestellet, daß sie trocknen, hernach nimmt man ein dünnes scharfes Messer, lößt die Zelten ab; legt sie auf ein Sieb auf die trockene Seite, läßt sie folgends nach

Gefal-

Gefallen trocknen, wie man sie gern haben will; damit sie besser abgehen, kan man den Schiefer vorhin ein wenig über Kohlen heben, so lassen sie sich gar schön ablösen.

Potasche. Man weiß überhaupt, daß die Potasche ein kalisches Salz sey, das aus der Asche einiger Gewächse gezogen wird. Nicht alle Pflanzen, noch auch alles Holz, geben eine gleiche Art der **Potasche.** Es ist auch ein grosser Unterschied in der Art, dieses Salz auszuziehen. Wer die dazu gebräuchlichen Mittel kennen lernen will, der muß die verschiedene Arten der **Potasche** durchgehen, die gebraucht werden.

1) Die gemeinste ist diejenige, welche man in Deutschland von dem Holze erhält, das man verbrennet, und davon die im Wasser aufgelösete Asche, nach der Abdünstung, ein Perlgraues Salz giebt, das aus den Beschreibungen des **Kunkels**, **Boerhaave** und anderer bekannt genug ist. Die flüchtigen Salze fliegen durchs Calciniren davon, und das Wasser entkräftet die Stärke und fressende Schärfe der vesten Salze.

2) Beyde werden in der Operation besser erhalten, deren man sich in Rußland und Schweden zu bedienen pflegt. Herr **Leudmark** hat diese Operation öffentlich bekannt gemacht, und Herr **Linnäus** hat dem Herrn **Mitchel** dessen akademische Abhandlung davon mitgetheilet. Die **Buchen**, und, in deren Ermangelung, die **Erlen**, müssen ihr Holz darzu hergeben. Doch darf man nur die alten Bäume dazu fällen, die bald ausgehen wollen, und das Reisig dieses Holzes wird auf der Erde mit einem langsamen Feuer verbrannt. Nachdem man die Asche sorgfältig von den Kohlen und der Erde abgesondert hat, macht man mit Wasser einen Teig daraus, welcher dazu dienet, um eine Lage von Fichten- oder Tannenscheiten damit zu überziehen, auf die man eine neue Lage dieses Holzes trägt, die wiederum mit demselben Teige überzogen wird. Auf diese Weise macht man so viele Lagen übereinander, bis der Teig nicht mehr zureichen will, sie voneinander abzusondern, daher die Scheiterhauffen oft Häuser hoch werden. Alsdenn zündet man sie an, und giebt ihnen so starkes Feuer, als möglich. Die Asche glühet, schmilzt, und lauft in das Feuer hinein, worauf man die Holzscheite auseinander reißt, und die Materie, indem sie noch flüssig, und glühend ist, mit beugsamen darzu geschickten Schlägeln gewisser massen durchknetet. Solchergestalt entsteht um die Scheite herum eine veste, steinharte Masse, die, wann man sie von dem Holze mit eisernen Werkzeugen losbricht, für Potasche verkauft wird. Diese Operation heißt Nalla. Die Farbe des zubereiteten Salzes ist dunkelblau, und den Eisenschlacken ziemlich ähnlich; doch kan man einige Körner grünlichtes Salz darinn unterscheiden. Der Unterschied der Russischen und Schwedischen Potasche bestehet darinn, daß die Russische stärker ist, welches entweder daher rühren kan, daß die Russen eine Lauge dazu nehmen, um ihre erste Asche in einen Teig zu kneten, oder daß sie sich anderer Arten von Holz bedienen. Der Schriftsteller, welchem Herr **Mitchel** folget, sagt, daß er aus acht Cubikschuhen Pappelholz beynahe dritthalb Pfund Salz erhalten habe, von eben so viel Birken habe er nur ein Pfund, und von Tannen sehr wenig erhalten. Uebrigens könnte diese Operation in den Amerikanischen Colonien um desto leichter bewerkstelliget werden, je

mehr

mehr Bäume man dgselbst antrift, die aller Wahrscheinlichkeit nach dazu geschickt sind, besonders da der Kalk, den man daselbst aus den Muschelschalen macht, auf eben dergleichen Holzlagen verfertiget wird.

3) Die Asche des Farrenkrauts und fast alles Gehölzes dienet in Engelland ebenfalls zur Verfertigung der Potasche. Die Lauge dieser Asche wird in ein grosses Faß neben dem Heerde gethan. Man steckt Strohwische hinein, die man anfangs in Brand steckt, da dann hernach einer den andern anzündet. Diese Operation wird so lange fortgesetzt, bis alle Lauge verzehrt ist. Die Strohasche vermischt sich mit dem Ueberbleibsel der Lauge, und macht eine Masse von Salz, das mit vielen Unreinigkeiten vermischt, und bey welchem nicht so stark ist, als das aus fremden Ländern.

4) In den nordlichen Theilen von Engelland trocknet man Seegewächse an der Sonne, und brennet sie in cylindrischen Oefen von zween Fuß im Durchmesser. Man wirft anfangs eine kleine Anzahl dieser Pflanzen hinein, und ehe diese völlig zu Asche gebrannt sind, schüttet man mehrere nach. Sie machen im Ofen eine harte und veste Masse, welche zur Zubereitung der Alaune dienet. Herr Mitchel lehrt uns die Bestandtheile und Eigenschaften der Russischen Potasche, welche er für die beste hält. Ob sie aber gleich manchen Nutzen hat, und eben um dieses mannigfaltigen Gebrauchs willen so schätzbar und theuer ist; so hinderts doch die viele Unreinigkeit und der Kohlenstaub, so darinn ist, daß man sie nicht zum Bleichen, noch zu empfindlichen Farben, am wenigsten aber zum Glasmachen brauchen kan: daher sich zu dieser Absicht die Meister verschiedener Arten von Salzkraut oder Glasschmelz (Soude) bedienen. Die Spanische können sie am wenigsten entbehren, und die Spanier machen diese Soude aus einer Pflanze, welche sie Barilha nennen. Da aber die Potasche aus Spanien selten gehörig rein ist, so wäre es der Untersuchung würdig, ob man nicht, wie sehr wahrscheinlich ist, in Engelland oder Amerika Pflanzen finden könnte, die uns das Spanische Salz entbehrlich machen könnten. Dieses sind Beobachtungen des Herrn Mitchels, Arztes in Virginien.

Poularderie. Die rechte und wahre Poularderie ist eine geheime Wissenschaft, welche Ordnung, Fleiß und Geschicklichkeit zum Grunde hat, und in Deutschland unbekannt ist, in Frankreich und grossen königlichen Höfen aber, an welchen eigene Poulardiers, so diese Wissenschaft in Frankreich erlernet haben, dazu gehalten und hoch besoldet werden, nur tractiret wird. Dieser Name Poularderie hat seinen Ursprung von jungen castrirten Hünern, indem ein castrirter junger Hahne, welches in Deutschland bekannt ist, ein Kapaun, auf Französisch Japons heissen. Ein jung castrirt Huhn aber, nemlich das Weibgen, heisset ein Poularde, welche viel delicater, mürber, fetter und grösser werden, als die Kapaunen, sintemalen vornehmen Herrschaften, auch allen erfahrnen Köchen bekannt ist, daß bey allen Geflügelwerk das Weibgen zarter Fleisch hat, als das Männgen. Dahero alles Geflügel, so recht groß, mürbe,

he, weiß, und delicat fett werden soll, sowohl weiblich als männlichen Geschlechts zuvor castriret werden muß. Weilen nun von all und jedem Hühnerwerk ein castrirt Weibgen ein Poularde heisset; so heisset ein solcher Maitre, welcher einen grossen Hof damit verlegen will, ein Poulardier und das ganze Werk eine Poularderie. Es gehöret dasselbe, wie schon gedacht, vor die Höfe grosser Herren: doch wollen wir etwas weniges davon gedenken. Wenn diese Art Federvieh mit gutem Erfolg solle gemästet werden; so muß man sie in aparte besonders erhöhete Kasten einsperren, welche so enge seyn, daß nur in jedem ein Capaun oder Poularde darinnen stehen oder sitzen, sich aber nicht umdrehen könne; der Kopf muß nur allemal an einem Orte, nemlich wo das Futter oder Tranktrögel ist, seyn. Diese Kästchen dürfen keinen Boden von Brettern, sondern nur Sprossen haben, damit der natürliche Abgang nicht am Mastkasten bleibe, sondern unter den Kasten fallen kan. Anfangs füttert man solche Hühner nur mit lauter Gerste, geringem Waitzen, oder auch mit Heidekorn. Hernach aber muß man solches Getraide klar schrooten lassen, und davon macht man so wie bey denen Truten und Gänsen, Nudeln oder Welkerchen, welche aber nicht so dick, sondern schwächer als die vor die Truten und Gänse seyn dürfen, sonsten würden Kapaunen und Poularden daran ersticken; sie werden auch in Vorrath auf dem Ofen abgetrocknet, und allemal, ehe dieselben zum Stopfen oder Einstecken der Kapaunen gebraucht werden, in süsser Milch eingeweichet, damit solche Teigwelkerchen weich und mürbe werden. Von diesen stopfet oder stecket man nur wenige Stücke auf einmal dem Huhne ein; aber es muß dieses desto öfter des Tages geschehen. Körner vorzustreuen ist nicht nöthig, aber allzeit genugsames reines Wasser, damit sie oft sauffen können. Süsse Milch statt des Wassers ihnen zu geben, ist am besten.

Prunellen-Torte, s. Torte.

Pulver, eine Sose daraus zu machen, s. Sose.

Pulver Sympathetisches, siehe Sympathetisch Pulver.

Purgation, kan auf Sympatethische Art also verrichtet werden: Den Koth desjenigen, so purgiren will, warm oder kalt in eine grosse Federkiel gethan, mit Siegellack wohl vermacht, und in einen Kessel mit warmen Wasser (es darf aber nicht sieden, man würde sonsten böse Händel anstellen) gehalten, so wird er von Stund an zu Stuhle gehen müssen, dergestalten, daß er auch im Schlaf das Bette würde besudeln; über eine Viertelstunde den Federkiel wieder in das Wasser gehalten, so gehet er wieder. Solchergestalten kan er laxiren von Viertel- zu Viertelstunden, so oft er will; es kan sichs einer selbsten thun. NB. Dieses ist ein schönes Secretum, besonders vor schwangere Frauen, und thut seine Würkung auch über viele Meil Weges. Wer indessen bey der Ordnung bleiben will, der suche Mittel in den Apothecken, und forsche nach, was seine Natur ertragen kan.

Purpurismus, s. Mundbalsam.

D. Quark,

Q.

Quark, Toppen, ist das dicke und zusammengeronnene Theil, so nach abgenommenem Rahm oder Sahne, und abgelauffenen Molken von der Milch übrig bleibet, und den man in denen Haushaltungen nicht nur an statt der Butter zu Brode essen, und Steiffmatz zu nennen pflegt, sondern auch zu andern Sachen, als Kuchen, Klösern rc. gebrauchet, insonderheit aber wird der sogenannte Quark-Käse daraus bereitet. In dem letztern Fall wird der Quark, wenn er lange genug gestanden, und derb geworden, in einen Sack geschüttet, und mit Steinen gepreßt, daß das Molken rein abläuft und davon auströpffelt. Wenn es reine ausgepreßt, daß keine Molken mehr drinnen, schüttet man den Quark aus dem Sack in ein Faß. Einige lassen ihn etliche Tage stehen, daß er alt wird, und meinen, die Käse würden besser, da aber in diese aus dergleichen Quark zubereitete Käse die Maden gar leichtlich zukommen pflegen, so ist rathsamer, die Käse in zwey oder drey Tagen drauf zu machen. Etliche haben den Gebrauch, daß sie den Quark alle zusammen den ganzen Sommer über in ein Faß legen, und lassen es stehen, bis auf den Herbst, da die Käse nicht so sehr eintreugen, wie den Sommer, und pflegen alsdenn solche alle nach einander zu machen.

Quecken, Hundsgras, ist eine Gattung Gras, so gerne auf den Aeckern wächset, dieselbe aber mit seiner sich sehr ausbreitenden und dick in einander lauffenden Wurzel dergestalt verderbet, daß mit der Zeit ganz und gar nichts mehr darauf wachsen würde, wenn man sie nicht heraus schafte. Die Meynungen, was mit diesem Unkraut anzufangen, sind sehr verschieden. Es gibt Leute, welche glauben, die Quecken, so aus denen Aeckern müssen geegget werden, wären zu gar nichts mehr nütze, man dürfte solche nicht zum Dungermachen brauchen, weil, wie sie sagen, solche wieder in den Acker, auf welchen solcher Queckendünger gefahren würde, auswüchsen. Deswegen verbrennen solche Leute auch wirklich die mit vieler Mühe aus dem Acker gemachte Quecken, jedoch, o Thorheit! und nur eingebildete, und nie gründlich untersuchte Gedanken! Die Quecken geben würklich so guten Dünger, als andre Streu, ja bessern Dünger, als wohl von der Buschstreu wird. Was wollten wohl die armen Bauren anfangen, deren Land eine solche Gegend trift, welches meist ein mittles und sandigtes Land, und vor allen zu vielen Quecken geneigt ist. Denn wenn sie im Sommer sich in den besten Tagen, in welchen sie sonsten Streu einfahren sollten, die Quecken auszumachen sich genug auf ihren Aeckern geplaget, und also die beste Zeit damit zugebracht, auch die Quecken in Haufen zusammen gerechet hätten: und nun sollten sie ihre Arbeit, ich meyne die Quecken, anzünden und verbrennen, was würden solche dem Vieh einstreuen? und von was würden sie Dünger machen können? Sie würden also müssen die mehresten Aecker unbedünget lassen, und kämen dadurch noch mehr in ihrer Wirthschaft zurück. Man kann ohne einiges Bedenken und die geringste Gefahr

die Quecken, welche bey gutem Wetter aus denen Aeckern ausgeegget worden seyn, entweder in einem grossen Haufen zusammen in den Hof, oder wer Schaafställe hat, in dieselben fahren. Denn es ist so wohl in der Natur, als in der Vernunft mit der Quecke gegründet, daß dieselbe nicht anders wachsen kann, als sie muß, wie alle andre Gewächse, in ihrer Maaße Sonne, Feuchtigkeit, Luft und Erde haben. Wann aber die Quecke in einen Schaaf- oder andern Stall kommt; so fehlet es derselben an erst genannten ordentlichen Hülfsmitteln zum wachsen, sie muß bald ersticken, wird auch vom Vieh unter einander getreten, die Sonne kan solche nicht bescheinen, die Luft nicht erregen, sie wird morsch, schwarz, und fänget an zu verfaulen. Wo will es denn nun möglich seyn, daß die Quecke, wenn sie solchergestalt zu Miste worden ist, wiederum aufs neue im Acker lebendig werden, und eben die vorige frische Quecke seyn oder werden kan. Hierauf wenden zwar einige ein, daß die Quecken aus den Schaafställen wieder also, wie sie darein gekommen, auf den Acker hinaus gefahren werden. Es ist wahr, es sind dieselben manchmal, zumal in Schöpsställen, noch sehr kenntlich; damit verhält es sich aber eben wie mit anderer Buschstreu. Wenn dieselbe im Sommer bey sehr trockenem Wetter in die Schaafställe gefahren wird; so hat der Mist davon, wenn er ausgefahren wird, noch eine Aehnlichkeit, (wovon auch bereits vorher bey des Schaafdüngers Güte etwas gedacht worden ist,) als wenn es noch trockene Streu sey, und gleichwohl dünget dieser Mist gar gut das Land, auf welches er gefahren wird.

Die Quecken brauchen allemal zum Herausmachen aus dem Acker trocken Wetter, sonsten kan man sie nicht füglich heraus bringen, und folglich werden sie trocken in die Schaafställe eingefahren, verbleiben also in einem trockenen Schaafstalle, allwo das gelde Vieh stehet, auch noch manchmal trocken, wie es denn bekannt ist, daß in der Erndte das Schaafvieh nicht jung, sondern altes Gras zu fressen hat, von welchem es nicht so naß mistet, als im Frühlinge und Herbste geschiehet. Die Quecken werden theils in Höfen, auch, wie bekannt, in grosse Hauffen gefahren; und ob zwar dieselben äusserliche Sonne und Luft genug haben, so wachsen sie nicht, und behalten kein Leben in sich, sondern verschimmeln, kochen und brennen überm Hauffen zusammen. Wenn es aber auch geschieht, daß an sothanen Queckenhauffen unten am Fusse, und auf dem Erdboden eine oder andre, welche nicht dürre genug vom Acker in sothane Hauffen gekommen, zu wachsen anfienge; so wird ja solche dennoch zuvor im Stalle zum Einstreuen genommen, und nicht bald als Dünger auf den Acker gefahren. Es wird nun hoffentlich klar erwiesen seyn, daß diejenigen Wirthe übel thun, welche die mit schwerer Mühe aus dem Acker gemachte Quecken verbrennen. Die Quecken, wenn sie rein und trocken aus dem Acker kommen, und bald in trocknen Ort, als zum Exempel, in Scheunen oder auf Schuppen, oder andre Orte gelegt werden, können des Winters, wenn Futtermangel ist, auch sicher mit dem Rindvieh verfüttert werden.

Sie sind dem Vieh nicht unangenehm, sondern haben eine Süssigkeit in sich; doch müssen sie zuvor gedroschen werden, damit die Erde, wenn deren etwan an denen Wurzeln hienge, ganz rein abgienge, und sich ausschüttelte. Die putzlichte Quecken, und von welchen man Nässe halber auf dem Felde nicht den Acker gut losbringen kan, und welche man mit noch etwas Erde manchmal aus Noth zusammen rechen muß, können zu Ausbesserung der Sandwege ganz nützlich gebraucht werden. Denn solche kuttelichte Quecken haben noch was Erde an sich, und wachsen daher, zumal wenn bald Regen darauf kommt, auf dem Sande, und man kan einen rechten verraseten grünen Weg damit, statt des lauffenden Sandes, mit der Zeit erlangen. Es sind auch die putzlichten und noch Erde an sich habende Quecken absonderlich zu den Dachförsten dienlich, auf Gebäuden, welche mit Schoben gedeckt sind: denn solche sind fein schwer, der Wind kan sie nicht bald abdecken. Manche wachsen auch wohl gar auf den Försten, und werden grün, welches alsdenn recht gut zur Haltung ist. Die geringen Quecken dienen auch zum Wände versetzen. Bey dieser Queckenbeschreibung fallen noch zwey Mittel vor, durch welche man solche auch aus denen Aeckern, ohne daß man sie auseggen darf, bringen könne. Das erste ist: Man stürzet vor der Erndte einen verqueckten Acker um, und läßt denselben in denen Sturzfurchen liegen; auf den Herbst aber, wenn man zugesäet hat, zerfährt man diesen gestürzten Acker mit dem Ruhrhaacken, schleppt ihn zur Noth ein wenig mit der Egge ein, und läßt alsdenn sothanen Acker den Winter über liegen und wohl ersauffen. Wenn nun der Acker von Nässe und Frost den Winter über also angegriffen wird, so ersauffen und erfrieren die Quecken, weil sie keine Nässe vertragen können, (denn in keiner ganz nassen Ackerader findet man Quecken,) auch vertragen sie den Frost nicht, wenn sie mit ihren Wurzelenden in der Luft liegen, und mit Acker nicht genugsam bedeckt worden sind. In diese Aecker kan man alsdenn auf den Frühling Gerste einsäen. Das zweyte ist folgendes: Wer einen ganz verqueckten Acker hat, daß er sich mit solchem fast nicht mehr zu rathen weiß, und er läßt denselben 3 Jahre hinter einander unumackert liegen, aus solchem Acker verlieren sich die Quecken ganz gewiß, ohne daß man sie mit Eggen und Ruhren heraus machen darf. Wenn solcher Acker nach dreyjähriger Liegung das erstemal alsdann geackert wird; so wird man auch nicht eine einzige Quecke darinnen finden, sondern wird nur die obern kleinen Graswurzelchen in sich haben. Ein solcher Acker ist alsdenn gedoppelt tragbar vor einem andern. Hieraus folget auch zum Beweis, daß die Quecken insonderheit zu ihrem vielen Wachsthum einen lockern und gepflügten Acker haben müssen. Wird nun der Acker tief gepflügt, da erlangen sie auch desto mehr Bequemlichkeit, lang, tief und recht viel untereinander im Acker zu wachsen, zumal wenn der Acker Dünger empfangen, und nicht vorhero von den Quecken vollkommen gereiniget worden ist.

Quecksilber, s. Zauberlexicon, pag. 1137-1143.

Quellprobe, wird mit der eingeweichten Gerste vorgenommen. s. Bierbrauen.

Quendelbranntewein, s. Beymenthenbranntewein.

Quiren, wird nicht nur von der Ackerarbeit gesagt, wenn man nemlich den gebrachten Acker mit einer sonderlichen Art eines Pflugs, so ein Haackpflug genennet wird, wieder rühret, und nach der Quer überfähret und zerreisset, sondern auch bey einem zugesäeten Acker gebraucht, wenn man, so es das Feld wegen Nässe zulässet, denselben überzwerg egget. Es hat dieses sonderlich bey der Gersten-Saat seinen Nutzen, denn dadurch wird der Saame recht zuzogen, und an einem Ort so viel als an den andern gebracht; ingleichen auch, wo der Saatacker sehr derb worden, und der Saame sich nicht wohl will untereggen lassen.

Quitten, Quittenbaum, ist ein niederstämmiger Baum, worauf die Quitten wachsen. Man hat zweyerley Sorten desselben. Die erste ist der Apfelquittenbaum, welcher eine glatte und apfelrunde Frucht bringet. Diese Art ist nicht gut, Birn darauf zu setzen, sondern dienet vielmehr zu den Aepfeln, weil nemlich ihre Natur dem Apfelbaume gleichförmig ist, und daher mit den Birnen sich nicht wohl vereiniget; deßwegen insgemein zu verderben pflegen. Man kan diese Quittenbäume erkennen an ihrem Laube, welches rund und klein, und an ihrem Holze, welches buschicht, wie auch an ihrer Rinde, welche weißlich ist. Die andere Art sind Birnquitten, welche aber auch nicht einerley Geschlechte, sondern von zweyerley Sorten sind. Man kann sie daran erkennen, wenn ein Reiß darauf gepfropfet ist, so wächset solches aus der einen Art nicht gerade aus, sondern bekommt einen Knoten bey der Fuge, dieses giebt eine Anzeige, das solche Stämme nicht von der recht guten Art sind, sondern einen bittern und schlechten Saft haben, welcher sich nicht mit den Zweigen allerdings vereinigen will. Die andere Art aber läßt sich daran erkennen, wenn die darauf gesetzten Zweige in gleicher Dicke gerad und glatt in die Höhe wachsen. Diese ist die beste unter allen dreyen, und derjenige rechte Quittenbaum, auf welchen die Zwergbäume zu erziehen, weil man versichert seyn kan, daß sein Saft recht süsse, und der Natur des Zwergbaums ähnlich sey. Diese gute Gattung wird erkennet an ihrer Rinde, welche schwärzer und klärer; an ihrer Frucht, welche länger und grösser; und an ihrem Laube, welches ebenfalls länger und grösser ist. Diese Quitten zu erziehen, kan man folgender gestalt verfahren; Man pflanzet entweder die Kerne von den Quitten, oder nimmt die Ausschößlinge von den alten Bäumen ab, und pflanzet sie wieder, welches geschwinder zugehet, als die erste Art mit den Kernen. Damit man nun eine Menge solcher Ausschößlinge haben könne, so soll man etwas groß und dicke Stämme von der besten Art Quittenbäume in ein grosses Land im Garten einsetzen, 3 oder 4 Schuh einen von dem andern, dieselbe einen Zoll hoch über der Erden abhauen, und zwar im Martio, im neuen Licht, alsdenn wird der Stamm viele junge Schößlinge austreiben, welche man unbeschnitten und ungesäubert aufschiessen läßt,

läßt, damit sie keinen Schaden bekommen. Wenn diese junge Schossen anderthalb Schuh hoch gewachsen, werden sie etwa eines Schuhes hoch mit mürber guter Erde überschüttet, damit sie Wurzeln schlagen. Folgenden Winter darnach, wenn die kleinen Bäumlein Wurzel gefasset haben, kan man sie ohnerachtet ihrer Schwäche ablösen, heraus ziehen, und in die Baumschule verpflanzen. Wenn sie alle von dem alten Stamm abgelöset sind, muß man den Stock, oder alten Baum mit Erde bedecken, so lange der Winter dauret, bey herannahendem Frühling aber, im Martio denselben wieder aufdecken, alsdenn wird er wieder neue Schößlinge treiben, womit man, als mit dem ersten, umgehen soll. Wenn man solchergestalt verfähret, wird man gnugsame Stämme Jahr aus Jahr ein zu den Zwergbäumen bey der Hand haben können. Man kan auch junge Quittenbäume erziehen, wenn man einen Ast von denselben zur Erde beuget, ihn mit gutem Erdreich bedecket, und also so lange liegen läßt, bis er Wurzel geschlagen, nach der Zeit denselben von seinem Stamm abschneidet, in ein eigen Land verpflanzet, und also wachsen läßt, gleich wie man auf solche Weise die Weinstöcke pfleget fortzusetzen. Ihre Wartung belangend, müssen ihnen die Beyschößlinge fleissig abgenommen, und sie zuweilen auch um den Baum ohne Berührung der Wurzel begossen werden. Der Ort, wo sie stehen, soll ein leichter, dürrer und sandichter Ort seyn, sonderlich, wenn man von ihnen Früchte haben will, welche alsdenn schön gefärbet und sehr wohlriechend werden; man kan auch zuweilen den Baum mit gutem Miste düngen, wornach er sich sehr wohl befindet. Die Frucht des Quittenbaums pflegt man folgender Gestalt in Zucker einzumachen: Nimm gute Quitten, scheele sie, schneide das steinichte heraus, und siede sie in ausgepreßten Quittensaft, daß sie beginnen weich zu werden, dann lege sie heraus auf ein Sieb, decke sie mit einem Tuch zu, und laß sie stehen, bis die Brühen fertig; dieselbe aber mache auf folgende Weise: Nimm den Saft, darinn die Quitten gesotten, thue so viel Zucker hinein, als du meynest, daß genug sey, laß es kochen, und wenn es beginnt dick zu werden, so nimm es vom Feuer, und laß es erkalten, indessen aber lege die gekochten Quitten in ein Zuckerglas Schichtweise, und streue zwischen jede Schicht etwas von grob geschnittenen Nägeletn und Zimmet, und wenn das Glas voll ist, so gieß die Brühe darüber, und verwahre es in einem nicht allzufeuchten Keller, des dritten oder vierten Tages seihe die Brühe davon, und übersiede sie wieder, und dieses muß so oft geschehen, bis die Brüh nicht mehr wässericht: Es muß aber wieder ein Stücklein Zucker mit eingeworffen werden, und allemahl wieder abkühlen, wenn es soll aufgegossen werden. Auf eine andere Art: Nimm 2 Pfund guten Zucker, thue ihn in einen Kessel oder Becken, gieß darzu anderthalb Schoppen klar Wasser, laß es kochen, bis der Zucker klar wird, dann seihe es durch ein Hären Tuch wieder in ein ander Becken, setze es wieder auf das Feuer, und thue so viel Quitten hinein, daß sie eben von dem Zucker bedecket werden: Die Quit-

ten aber müssen zuvor gescheelet und in der Mitte von einander geschnitten seyn, auch alles, was hart ist, herausgemacht werden. laß sie sieden, bis sie beginnen weich zu werden, denn thue sie heraus in eine irrdene Schüssel, und decke sie zu, daß der Dampf darinnen bleibe, laß den Zucker noch etwas sieden, und laß ihn abkühlen, die Quitten aber bestecke mit Nägelein und Zimmet, lege sie in ein Zuckerglas, thue die abgekühlte Brühe darüber, verwahre es in den Keller, und wenn die Brüh beginnet wässericht zu werden, so mache es, wie erst gesaget. Gesulzte Quitten werden also gekocht: Nimm ungescheelte Quitten, setze sie in rein Wasser zum Feuer, laß sie ein wenig sieden, nimm sie darnach heraus, und scheele sie sauber, schneide sie in vier Theile, thue sie wieder in den Topf, geuß frisch Wasser daran, zuckere sie wohl, lege das Ausgeschnittene mit den Kernen auch wieder dazu, laß sie gemach sieden, daß sie nicht gar zu weich werden, richte sie an, und gieb sie kalt hin. Es ist dieses eine delicate Speise. Rothe Quitten aber werden also gekocht: Schäle die Quitten sauber, schneide sie zu vier Theilen, thue sie in einen Topf, schütte Zucker und guten süssen Wein darauf, decke eine Stürze oben drüber, laß es gemach sieden, so werden sie schön roth, als wenn sie gefärbt wären, richte sie an, und gieb sie warm hin. Willt du Quitten lang erhalten, so thue den ganzen Kern und Krebs heraus, nimm denn die ausgeschnittene Quitten, koche die in einem Wasser, laß es kalt werden, lege sie alsdenn in ein Gefäß, siede auch andere Quitten mit dem Krebs und Kernen, gieß die Brühe darauf, so ziehen dieselben Quitten den Saft oder Brühe dazu, darinnen die gehöhlten Quitten gesotten sind, wenn es nun um Johannis kommt, so nimm der Quitten, koche sie in halb Wein und halb Wasser, thue auch Zucker daran so du willst, es giebt ein herrlich Essen.

Quittenbrodt, wird also gemacht: Nimm zwey oder drey der schönsten Quitten, wische sie sauber ab, stich den Butzen heraus, und koche sie in Wasser unter einem Deckel, daß sie weich werden, dann ziehe die Haut davon, und schabe sie ab bis an das Harte; denn nimm so viel Zucker als die Quitten wägen, und kläre ihn mit Rosenwasser; die Quitten aber thue in eine irrdene Schüssel, zerklopfe das Weisse von einem Ey wohl in Rosenwasser, und rühre sie damit eine Viertel Stunde, alsdann thue drey Löffel des geklärten Zuckers darzu (wann du willt, kanst du auch den Zucker ungeklärt darzu thun, immer eine Handvoll nach der andern, er muß aber recht fein und durch ein hären Sieb gemacht seyn) ferner thue darzu zwey Löffel voll Zimmetwasser, rühre es wieder eine Weile, und gieß immer einmal Zimmetwasser, und einmal Zucker hinein, bis es alle ist; es muß aber das weisse vom Ey, der Zucker und das Zimmetwasser zusammen ein halber Schoppen seyn. Willt du es wohlriechend haben, so zerreibe Bisam in Rosenwasser, und thue es darunter, hernach schneide es in Stücken, lege es auf Oblaten, und setze es 2 oder drey Tage auf einen warmen Ofen, daß es austrocknet; es ist ein angenehmer Confect. Du kanst es auch vergulden.

Quittenkäß, wird also zubereitet: Nimm 50 Loth Zucker, läutere und koche ihn, bis er spinnet, dann thue darzu 40 Loth Quitten, die gekocht und durchgerieben, rühre es wohl ab, daß keine Klumpen darinnen bleiben, thue auch darzu die Schaalen von einer Citrone ganz klein geschnitten, und laß es mit einander kochen; du must es aber stets rühren, daß es nicht anbrennt: Gieß es in eine blecherne Form, so die Gestalt eines halben Käses hat, und wenn er recht erkaltet, so thue ihn aus der Form, lege ihn aufs Papier, und bestreich ihn mit Zimmet, dann kanst du ihn beym Ofen trocknen: wann du ihn ausnehmen willt, must du die Form im Wasser warm machen.

Quittenkuchen, werden also gemacht: Scheele Quitten, nimm die Kerne oder Grispe heraus, geuß so viel Brunnenwasser daran, als nöthig, daß sie wohl sieden, und nicht anbrennen. Wenn nun die Brühe stark nach den Quitten schmeckt, und in etwas glipfrig ist, so winde sie durch ein gelindes leinen Tuch, nimm hernach zweymal so viel geläuterten Zucker, als sie wiegen, laß den Zucker, nach Art eines candirten, in wenig Brunnenwasser sieden, geuß das Quittenwasser darein, setz es über gelindes Feuer, laß es da stehen, bis es zur Gallerte wird. Nach diesem mache einen lockern Teig von Weitzenmehl, Butter, Milch und Eyern, laß ihn gehen, würcke ihn aus, mache Kuchen und thue von diesen gesottenen Quitten drauf, sie sind sehr delicat.

Quittenlatwerge, zu machen, kan auf gar verschiedene Art vorgenommen werden. Ueberhaupt aber verfähret man folgender Gestalt damit: Man schälet wohl reiffe und grosse Quitten, schneidet die Kerne und Gehäuse heraus, siedet sie alsdenn in einer Pfanne mit Brunnenwasser so lange, bis sie anfangen von sich selbsten zu zerspalten und aufzuberstẽn. Treibe sie durch einen Durchschlag oder härenes Sieb, oder auch wohl durch ein starkes Tuch. Nehmet hernach zu drey Pfunden Saft, oder durchgewundenes Mark, drey Pfund des allerbesten und allerfeinsten Zuckers, stosset es wohl durch einander, setzet es über ein gelindes Kohlfeuer, lasset es kochen, und rühret es stets mit einer breiten hölzernen Spatel um, bis es genug gekocht, und nichts an der Pfanne hängen bleibet. Alsdann ziehet die Masse auf, und über starkem Feuer ab, giesset sie in dazu naßgemachte Schachteln, lasset sie etliche Wochen in der warmen Stube stehen, bis sie ausgetrocknet, alsdann verwahret sie.

Quittenmost, wird also gemacht: Reibet die Quitten auf dem Reibeisen ganz klein, presset sie aus in einer saubern Presse, hernach lasset sie mit etwas Zucker vermischt sieden und giesset sie also in Gläser, die oben eng und unten weit sind; hernach schüttet ein wenig Baumöl darauf, vermachet es mit Wachs, und verwahret es also zum Gebrauch. Davon kan man mit 2 oder 3 Trinkgläßlein voll eine ziemliche grosse Flasche Wein anmachen, ihm einen treflichen Geschmack und Geruch beybringen, und grosse Ehre damit einlegen.

Quittenwein, wird also gemacht: Nimm schöne frische Quitten, wische sie mit einem Tuch rein ab, schneide die Putzen heraus, reibe sie an einem Riebeisen bis auf die Kernhäuser, dann thue die geriebene

bene Quitten in ein Säcklein, und presse sie aus, lasse den Safft 24 Stunden stehen, daß er sich wohl setzet, dann kläre ihn ganz sanfte ab, daß nichts Trübes mit hinein komme; nimm dann zu 1 Maaß Saft 6 Loth Zucker, laß ihn in einem messingenen Kessel oder irrdenem Tiegel auf einem Kohlfeuer anderthalb Viertel Stunde sieden, dann gieß ihn gleich aus in ein ander Geschirr; wann er gesotten hat, so laß ihn erkühlen, dann thue ihn in ein Gläslein, das oben eng, und gieß ein wenig Mandelöl darauf; wenn man ein Gläslein brauchen will, muß das Oel mit einer Baumwolle herabgethan werden, was übrig bleibt, muß man in ein kleiner Gläslein thun, und wieder Oel darzu thun, sonst verdirbt es. Wenn man einen halben Schoppen von diesem Saft hat, kan man viel Wein damit anmachen, alles nach seinem eigenen Geschmack. Auf eine andere Art: Nimm zu einem Eymer Wein einen Huth voll Quitten, scheele sie, thue die Schaale auf ein Brett in den Backofen, oder sonst in einen warmen Ofen, laß sie wohl welken, aber daß sie nicht braun werden, oder verbrennen, thue die Schaale ganz warm, wie sie aus dem Ofen kommt, in das Faß, die gescheelten Quitten muß man spalten, Kern und Putzen davon machen, und auch darzu thun, 2 oder 3 Tage alles im Faß wohl anführen, hernach dasselbe vollfüllen, zuschlagen, und also acht Tage stehen lassen, so wird er gut und lieblich. Oder: Nimm ausgepreßten Quittensaft, laß ihn 2 Tage stehen, seihe ihn durch ein Tuch, laß ihn noch 2 Tage stehen, lege Baumwolle in ein Tuch, gieß den Saft dadurch, und wenn er ganz lauter ist, so thue denselben in einen Kessel oder messingene Pfanne, und nimm zu 2 Maaß Saft 4 Loth Zucker, laß denselben sieden so lange als weiche Eyer, hernach gieß es in einen verglasurten Hafen, laß es stehen, bis es wohl erkaltet, dann fülle es in halb Schoppichte Gläser, die enge Hälse haben, und gieß oben darauf Baumöl, binde es zu, setze es in den Keller, und hebe es zum Gebrauch auf.

Quittung: Ist ein schriftliche Bekänntniß desjenigen, welcher bey einem andern etwas zu fordern gehabt, und also nach Empfang dieses, über die Bezahlung quittiret. Ein Hauswirth, Verwalter, und wer sonst Gelder da oder dorthin auszahlet, hat Ursache, ohne erhaltene Quittung nichts wegzugeben, wenn er nicht in Besorgniß gerathen, oder gar in der That erfahren will, daß ihm solches noch einmal abgefordert werden möchte und könne; welches gleichfalls auch bey abgelegten Rechnungen über Einnahmen und Ausgaben zu beobachten nöthig ist. Denn also lautet die Regel:

Gib nichts unquittirt aus Händen,
Nimm hingegen auch nichts ein,
Wo die Leute, die dirs geben,
nicht zugleich quittiret seyn.

Hiebey nun entstehet die Frage: Was zu thun seye, daferne derjenige, welcher Quittung ausstellen soll, nicht schreiben kan, die bezahlte Post jedoch nur ein weniges beträgt, daß ihm nicht zuzumuthen, gerichtliche Quittung auszustellen, oder Zeugen hierzu zu requiriren. In solchem Fall ist hinlänglich, wenn der Auszahler die

die Quittung selbst schriftlich fertiget, den Nahmen dessen, der das bezahlte Geld in Empfang nimmt, darunter schreibet, und diesen nur ein Zeichen, das in ein paar XX oder was er sonst mahlen kan, dazu bringen läßt. Der Innhalt einer Quittung über erhaltene Posten bey Haushaltungs-Angelegenheiten ist hinlänglich Beweis darzustellen, wenn folgendes darbey beobachtet worden:

Ich Endes Unterschriebener bekenne hiermit, daß N. N. mir vor (z. E. erhaltenes Saamengetrayde an 10 Scheffel Roggen, 5 Scheffel Gerste ꝛc. oder vor Zimmer-Mauerarbeit ꝛc. oder vor geleistete Frohndienste, Handlangerarbeit, Schmiedekosten ꝛc.) 10 Rthlr. 20 Gr. 4 Pf. baar und richtig bezahlet hat, deswegen ich ihm mit Begebung aller mir zu statten kommenden Ausflüchte, als des nichtempfangenen Geldes, oder sie haben sonst Nahmen wie sie wollen, hiedurch wohlbedächtig quittire. Geschehen U. den 28 Merz 1763.

Unter Belegen von Handwerksleuten hingegen darf nur gesetzet werden: Zu Dank bezahlt, oder dankbarlich bezahlt, richtig bezahlt, und der Nahme dessen, der das Geld in Empfang nimmt, darunter, oder, wie oben gedacht, ein Signum XX.

Ende des zweyten Theils.

ULM,
gedruckt bey Christiam Ulrich Wagner, Canzleybuchdruckern und der Herzogl. deutschen Gesellschaft in Helmstädt Mitglied.



